DIZIONARIO
D' AGRICOLTURA,
O SIA
LA COLTIVAZIONE ITALIANA.

DIZIONARIO
D'AGRICOLTURA,
O SIA
LA COLTIVAZIONE ITALIANA,

In cui si contiene la coltura, e conservazione de' diversi prodotti riguardanti le Terre seminative, i Prati, i Boschi, le Vigne, ed i Giardini.

COME PURE,

Il governo de' bestiami, de' colombi, de' polli, delle api, de' bachi da seta, le loro malattie, ed i loro rispettivi rimedj, e ciò che appartiene alle diverse fabbriche di Campagna, con molte altre interessanti notizie relative alla COLTIVAZIONE ITALIANA.

RACCOLTO DALLE PIU' SICURE E RECENTI OSSERVAZIONI

DA IGNAZIO RONCONI FIORENTINO

Conte del S. R. Imperio, membro dell' Illustre Accademia dei Georgofili di Firenze; dell' Accademia Georgica di Padova ec.

QUARTA EDIZIONE

Corretta e notabilmente accresciuta dall' Autore di molti utilissimi Articoli a maggior comodo degli Amatori dell' Agricoltura, e divisa in quattro tomi.

TOMO PRIMO.

IN VENEZIA, MDCCXCVI.
PER FRANCESCO SANSONI
CON LICENZA DE' SUPERIORI, E PRIVILEGIO.

ALLA CELEBERRIMA

ED ILLUSTRISSIMA ACCADEMIA

DE' GEORGOFILI

IGNAZIO RONCONI.

El corso di diversi anni, ne' quali trattenuto mi hanno lontano da codesta amatissima mia Patria, le mie fastidiose occupazioni, ho voluto impiegare le ore tutte di libertà nello studio dell' Agricoltura, che fu sempre il principal mio genio, ed impegno.

Datomi pertanto all' assunto di compilarne un DIZIONARIO *ad uso particolarmente della nostra Toscana, e dell' Italia, ho in prima sfiorato gli Autori tutti che delle varie maniere di coltivar le terre ne' diversi Climi dell' Europa hanno trattato, e da i lumi somministratimi da loro, e dalle os-*

osservazioni mie proprie animato, ho potuto ridurre questa mia fatica al suo fine, e renderla di pubblica ragione.

Nel consegnarla dunque alle stampe ho riputato un preciso dovere di buon Cittadino consecrarla a Voi, Celeberrimi, ed Illustrissimi Accademici, le di cui meditazioni agli avanzamenti soltanto delle Agrarie ricchezze son destinate, sotto i gloriosi, e possentissimi Auspicj d'un Sovrano gran conoscitore del pregio intrinseco delle Arti, e distintamente di questa, che così vantaggiosamente confluisce al comodo de' Sudditi, ed all'oppulenza degli Stati.

Beata può dirsi a gran ragione la Toscana per l'acquisto fatto d'un Principe, che vero Padre de' suoi Popoli, a null'altro rivolge i suoi pensamenti che all'accrescimento della felicità pubblica, e ad arricchire i proprj Stati degli effetti generosi della Real Sua Clemenza, particolarmente nelle vaste Maremme delle Provincie Sanese, e Grossetana, che più delle altre parti avevano provato le ingiurie funeste de' tempi.

Degnatevi pertanto, Celeberrimi ed Illustrissimi Signori Accademici, di accettare con usata Vostra gentilezza questa, qualunque siasi, offerta del mio rispetto, e di-

vo-

vozione, e datemi coraggio col gradimento Vostro di proseguire i miei Studj in vantaggio pubblico, e distintamente della nostra fortunatissima Patria.

Di Venezia 28. Giugno 1771.

PREFAZIONE DELL' AUTORE

Premessa alla presente Edizione.

Sia per supplire a' proprj bisogni, o per più facilmente procurarsi agiatezze e comodi, o per mantenere il lusso, o per soddisfare l'avido genio di accumular danaro, domina in quasi tutti il desiderio di aumentare le proprie sostanze, ed a questo fine quali mezzi non si tentano, quali strade non si battono? Lusingati da incerti progressi, andiamo ad incontrar la morte fra le armi; non intimoriti da' pericoli del mare, esponiamo la nostra vita all' instabilità dell' onde; resi insensibili a' disprezzi di persone gonfie dell' aura favorevole di lor fortuna, siamo ad essi continuamente intorno, perchè speriamo per mezzo loro di avanzare o nel politico, o nell' economico, non considerando il duro peso della continua schiavitù a cui ci obbligano simili posti; e intanto che si procura-

curano questi mezzi, ne' quali ci troviamo spesse volte ingannati, trascurasi il più facile, il più sicuro, ed il più giusto, qual'è l'Agricoltura. La terra vera donatrice di abbondanza, e di ricchezze, lavorata che sia, non ricusa di generosamente ricompensare le nostre fatiche, e render paghi i nostri desiderj. In quest'esercizio ritrovasi la pace, il riposo, la contentezza e di giorno in giorno con incredibil piacere si vedono crescere quei prodotti, che sono la sorgente di nostre ricchezze. Antica altresì, e nobilissima è l'Agricoltura, esercitata da tant'illustri soggetti, onor dell'istorie, e però non isconvenevole a qualunque grado di persone. Che se dalle loro tombe sorgessero uno Scipione il Grande, un Diocleziano Imperatore, i quali per attendere all'Agricoltura abbandonarono l'Imperio, quali esclamazioni, quali invettive non sarebbero a' nostri tempi, vedendola vilipesa sin presso i più rozzi uomini, che si ritrovino?

Ma quali ragioni vo io cercando per esaltare l'Agricoltura, mentre parlo agli amatori di essa, a comodo de'

qua-

quali è diretta quest'Opera, frutto di quell'ozio ritrovato lontano da' miei affari; per passare il quale occupandomi in leggere libri d'Agricoltura, uno me ne capitò Stampato a Parigi nel 1763. e quindi nel 1770. a forma di Dizionario, intitolato l'Agronome ec. Sperai a prima vista con un tal libro poter soddisfare al genio mio verso quest'arte, ma l'essere stato fatto dall'Autore per la Francia, e perciò in molte cose non adattabile all'uso, e clima nostro, e il ritrovarlo in molte, e molte, o in tutto, o in parte mancante, mi fece ben tosto comprendere quanto limitati fossero quei lumi, che da esso ricavar si potevano. Volli non ostante render pago il mio desiderio, e a tale oggetto presi come per orditura di questa tela tutto ciò che giudicai opportuno; e quindi riscontrando i migliori Autori, che di quest'arte hanno scritto, raccolsi i diversi loro precetti non solo per ciò che riguarda la sementa delle terre, la coltivazione de' prati, e vigne, la piantagione degli alberi, ma pure il governo del bestiame, le loro malattie, e i rimedj, senza tralasciare le diverse fabbri-

che

che di campagna, e la loro situazione, e quello ancora che serve d'adornamento ne' giardini; oltre molte altre necessarie notizie, di esse formando tutto questo Libro, che non chiamerò nè opera mia, nè ammasso delle altrui fatiche, lasciandone libero il giudizio al benigno mio Leggitore.

Siccome i colombi, i polli, le api, e i bachi da seta sono una parte delle occupazioni d'un agricoltore, così di questi ancora ho bastantemente parlato. Secondo la maggiore o minore importanza delle materie, mi sono più o meno esteso nel trattarne, avendo avute più di tutte in mira quelle, che formano l'oggetto principale dell'Agricoltura, e perciò ho lungamente ragionato de' grani, e delle biade, e della loro conservazione, de' boschi, delle viti, e della maniera di fare i differenti vini, e cose simili; ho inoltre procurato di unire quel più che ho potuto sotto diverse generali parole, come agrumi biada, bestiame, lavori, terra, ed altre, onde più facilmente trovare, ed apprendere si possano varie principali regole dell'Agricoltura,

A so-

A solo oggetto di trovar rimedj alle diverse malattie delle bestie, e d' informare delle loro medicinali virtù quegli Agricoltori, che alla campagna si trovano lontani da' professori, ho poste alcune erbe non appartenenti alla cultura del campo, o del giardino; ma non per questo mi sono creduto nella necessità di parlar di tutte, nè stimo dover temere una critica per averne tralasciate molte, mentre ho avuto puramente in idea di formare un Dizionario giovevole agli Agricoltori, e non già un Orto Bottanico. Se ho parlato di tutto quello, che serve di vaghezza ne' giardini, e di altre materie che tendono solo a render maestoso, e piacevole il soggiorno della campagna, ho giudicato ciò non isconvenire, sembrandomi potersi giustamente accordare ad un comodo Agricoltore qualche onesto sollievo dalle rurali applicazioni. Siccome poi nella moltiplicità delle piante, trovansi in grande numero di quelle, che hanno delle qualità medicinali; così il buon giardiniere dovrà esser attento, ed accorto nel conoscere la qualità de' fiori per saperli ben

coltivare, mantenere, accrescere, o moltiplicare; sarà parimenti suo dovere il fare un diligente studio per conoscere le qualità medicinali de' fiori per poterne poscia far raccolta a' suoi tempi o di foglie, o di fiori, o di radiche, come potrà vedere ne' rispettivi capitoli delle piante; così io per non defraudare il pubblico d'una tanta utilità, giudicai ragionevole cosa il descrivere in breve gli effetti proprj, acciò si possa trarne de' vantaggj di non lieve momento. Ho in fine aggiunta una tavola per dimostrare la relazione che hanno le misure delle principali Città, e luoghi dell'Italia con il Piede Reale Parigino, essendomi di questo servito in tutte le occasioni di determinare una qualche misura: come pure un indice di diverse malattie ec. con i nomi di quegli articoli, ove ne ho parlato, e che possono somministrare un opportuno rimedio.

Avrei di buona voglia riportato il Seminatore, e altre macchine che si ritrovano nella tanto stimabile Opera della cultura delle Terre di M. du Hamel, se la necessità d'accompagna-

re la ſpiegazione con le figure non aveſſe reſa la preſente raccolta ſempre più voluminoſa, e per conſeguenza troppo aliena da quella riſtrettezza che ho cercato di mantenere, perchè reſtar non doveſſe ſopra i tavolini dimenticata; ma facilmente traſportar ſi poteſſe nel paſſeggiare la campagna, e trovarſela comoda in qualunque occorrenza; oltre di che mi ha indotto ancora a tralaſciarle il non vederne far uſo nella noſtra Italia, alla quale mi ſono, come dicea, ſtudiato di adattare queſto mio lavoro, onde alle occorrenze ho pur fatte quelle diſtinzioni che ricercano i differenti climi di eſſa. Non ho però mancato di riportare a luogo a luogo i ſentimenti del già citato M. du Hamel, e di dare alle parole Grano, e Lavori un ſuccinto ragguaglio della cultura di lui.

Lode finalmente non addimanderò al corteſe mio Lettore per le materie che qui ſi troveranno trattate; queſta giuſtamente appartiene ad altri Autori che mi han preceduto, e ſe biaſmo ſi merita la diſtribuzione, e dicitura (benchè per varj termini adatta-

tati all' uso de' contadini spero non dover io incontrare taccia alcuna) questa, il confesso, e tutta mia. Solo avvertirò d'avere io intrapreso questo lavoro per pura mia istruzione, e diletto, e che alle persuasive di qualche amico mi sono di mal animo indotto a darlo alla luce, conoscendo io quanto dalla professione di lettere mi sia lontano. Comecchè nelle antecedenti edizioni molto rincresceami di non aver avuto il comodo, e tempo di prima provare, e verificare molte cose che vi si conteneano, delle quali non ero totalmente persuaso, così ora posso ragionevolmente lusingarmi, sebbene mi trovi in mezzo ad altre mie gravi occupazioni, per le nuove esperienze che riuscimi di fare, di averla condotta alla possibile perfezione. Quindi il cortese Lettore vedrà in quest'edizione quante cose cancellai, avendo io trovato, che non avevano il suo effetto, e quante ancora n' aggiunsi, oltre moltissime altre che somministrate furono allo Stampatore da altro Soggetto versatissimo nell'agricoltura, e ciò affine di render l' opera, se non del tutto in gran par-

te

te almeno, corretta, ed ampliata. Vero è per altro, che avendo io quì uniti in ristretto i diversi precetti di Agricoltura sparsi in molti Autori, senza la grave spesa, e gl' incomodi che occorrerebbero per provvedere, e leggere tanti Libri, avrò la compiacenza d'aver reso un grande vantaggio agli Agricoltori, e a tutti quelli, che amano di coltivare questo nobile Studio. Vivi felice.

DIZIONARIO D' AGRICOLTURA, O SIA LA COLTIVAZIONE ITALIANA.

A

BBARCARE. Diceſi dell' ammaſſare il grano, o altre biade ancor nella paglia, formando le barche, ovvero biche tonde, ſode, e ben ſerrate con porre la parte della legatura de' faſtelli al di fuori, e le ſpighe al di dentro della barca, per difenderle dall' acqua, o altra umidità, affinchè il grano ſtagionandoviſi bene, venga più tirato, e perfetto. Nè ſi pratichi giammai il peſſimo uſo di alcuni paeſi, dove in vece di far le biche tonde, mettono i faſtelli ritti con le ſpighe volte all' insù in modo, che quelle d'un faſtello s' incrocino con quelle dell'

altro , e feguitando ad appoggiare fempre per ritto un faftello all' altro , formano barche di figura molto lunga, colle fpighe efpofte a tutte le intemperie dell' aria , poichè il granello perde la fua naturale chiarezza , e luftro, e la paglia non fi conferva bianca.

ABETAJA. Luogo dove fono piantati molti abeti. *Vedi ABETO*.

ABETO. Albero refinofo, alto affai , diritto, e poco nodofo, che crefce nelle montagne, e luoghi freddi , i di cui rami pur diritti , e lunghi , gettano de' piccioli ramicelli in forma di croce, dove fono le fue foglie, lunghe, ftrette, dure, e pungenti, diftribuite a guifa di denti di pettine; e femper verdi, le quali nel mefe di Maggio, e di Giugno vengono gittate a terra dalle nuove, che ad effe fuccedono. La fcorza dell' Abeto è bianchiccia ; i frutti , che vengono a fcaglia come le pina , e che per lo più contengono due femi per fcaglia , fono aftringenti, e fe ne fa ufo efternamente nelle infiammazioni , contro i porri , e per i calli de' piedi. Il legname è afciutto e leggiero , e si adopra in molti lavori, purchè non fia coperto, o fermato con geffo: fi vendono ancora le abetelle, o fiano fufti interi ; per fili da fabbriche, alberi da nave ecc. La fpezie d' olio che getta quando è giovane, è detergente, e molto buono per le ferite frefche della tefta; un' oncia del balfamo che fi fa di effo, prefo per bocca, provoca l' orina, toglie gli umori biliofi , purga i reni, guarifce le ulcere, e caccia fuori la renella. Getta inoltre un' altra refina più confiftente, della quale fe ne fa la pece.

Per tirar fu degli Abeti fi fparge irregolarmente il feme al mefe di Ottobre in luogo ombrofo

broso ove siano degli alberi all' intorno, senza farvi cos'alcuna finchè non sono alti quattro in cinque piedi; allora si trapiantano al suo posto in terreno non umido, e in formelle cubiche di piedi quattro, osservando che l' Abeto patisce a guastarli la vetta. *Vedi PECEA*, albero molto simile all' Abeto.

ABROSTINO. Spezie di vite selvatica, la cui uva vien chiamata con varj nomi, cioè *Abrostine*, *Cambrusca*, e corrottamente, *uva Cisetta*, perchè per lo più nasce fralle siepi, o ciese. Getta questa de' germogli lunghi, come la vite ordinaria, ma però sono aspri, duri, e colla scorsa screpollata. Il suo prodotto consiste in grappoli più piccioli dell' uva comune, e di grano minuto, i quali sono rossi in principio, e maturati che sieno divengono neri, ma di gusto un poco acido. Oltre le siepi, se ne ritrova anche nelle boscaglie, e ne' luoghi umidi, poichè vi germoglia senza alcuna coltivazione. Fiorisce nel mese di Maggio, e maturasi in quello di Settembre, tempo addattato per raccoglierla. Questa serve per conciare il vino, comunicandogli forza e vigore; se ne trova anche di bianca, la quale fa il medesimo effetto al vin bianco. Si adopra pe' vini grassi, e deboli, come sono per lo più que' del piano; e spicciolata nelle botti gli tira, e colorisce, ma meglio posta nel tino. I suoi grappoli sono astringenti, e la radice bollita nell' acqua, e bevuta in due bicchieri di vino, mettendovi dentro un poco di acqua di mare è buona contro l' Idropisia.

ABROTANO. Pianta sempre verde, della quale v' è maschio, e femmina, fiorisce in Luglio, e fa i fiori, ed il seme simile all' assenzio, ma più amaro, e si mette nel vino come

l'assenzio. La bollitura d'abrotano in bevanda facilita i mestrui, il seme bevuto con acqua tiepida giova agli asmatici, a chi patisce ritenzione d'orina; scioglie le oppilazioni del fegato, e della milza. L'acqua che si distilla dalla pianta, è di rimedio a molti mali; e l'oglio fatto per decozione giova alla tigna, e al celtico. Quest'erba è tanto aromatica, che messa fra li pani li preserva dalle tignuole.

ACACIA. Albero da formar salvatico, che viene dall'America, si moltiplica dal seme; cresce presto; butta molto legname che dà ombra; il suo fiore è di buon odore, ma di poca durata. Da qualche tempo in qua, siccome la foglia dell'Acacia non è d'un bel verde, pe' giardini si preferiscono i marroni d'India. Il sugo d'Acacia condensato, che viene dal Levante, è un astringente, e perciò buono contro i flussi: dee esser lucido, d'un color tanè, e d'un sapor disgustoso. V'è anche il *Germanico*, ch'è un sugo d'Acacia falsificato, poichè è composto d'estratto di prugne acerbe ridotto a consistenza a forza di farlo bollire: il suo color nero lo fa principalmente distinguere dal primo.

ACACIA INDIANA. Questa pianta viene chiamata anche *Gaggia*; getta il fiore due volte l'anno, cioè di Primavera, e d'Autunno. Li suoi fiori sono tondetti, e lanuginosi, pendenti da suoi picciuoli, a guisa di ciriegie; spuntano tra le spine, e le picciole foglie si spartano di qua, e di là da' ramoscelli con vago ordine. Questi fiori verdeggiano, indi giallliscono, finalmente impallidiscono, spirando un'acuto odore. Ama il posto soleggiato, coperto dalla tramontana, terren grasso, ed umido: si pota ogni anno, col levargli il secume, e la moltitudi-

tudine delle verghelle che getta d'intorno con qualche parte de' rami, mentre diverrebbero troppo spessi.

ACANTO. E' un' Erba, che nasce ne' luoghi umidi e pietrosi, e se ne trova di due sorte domestica cioè, e silvestre; l' una ha le foglie liscie, ed increspate che viene ne' Giardini; e l'altra liscie solamente. Le sue foglie sono più larghe, e più lunghe della lattuga, ma sono tagliate, ed hanno somiglianza alla zampa d'Orso, e perciò d'alcuni è chiamata *branca ursina*. Il suo fusto s' alza due cubiti, ed è della grossezza di un dito, liscio con picciole frondi, lunghette e spinose dalle quali nasce il fiore bianco. Le radici sono rossiccie, lunghe, viscose, e tenere. Le foglie di questa pianta sono mollificanti, e lenitive, e la sua radice è disseccante. Bevute provocano l' orina, ma ristringono il corpo, e sono giovevoli alli tisici: contuse, arrecano giovamento agli ardori, alle scorticature; e l'acqua che da essa si distilla ha li medesimi effetti.

ACERO. Ve n' è di due qualità, cioè il bianco, ch' è il più ordinario, di legno bianco, facile a lavorarsi, ed il colorito, detto anche riccio, ch' è di legno assai duro, e colorito, del quale fanno grand' uso gli armajuoli per le incassature d'ogni sorta d' armi, tirandogli fuori il colore con l'acqua forte. Cresce nei boschi, e luoghi ombrosi; e molti se ne trovano nelle Alpi di Toscana; ama le terre grasse, e umide; getta molti rami, ma poca verzura; ha le foglie larghe, e un poco appuntate con i fiori in forma di rosa, ma di color verde, e i frutti sono astringenti. Volendone moltiplicare si pongono i semi nel semenzajo,

dove crescono presto, e si trapiantano quando sono all'altezza d' un piede fino ai dodici, e questi sono più stimati per esser domestici. Nel Canadà esce dall' acero un liquore dolce, che quando è svaporato, resta un zucchero scuro con il sapore dello zucchero ordinario.

ACETO. Liquore acido che si cava dal vino, o da altri liquori vinosi, o piuttosto il vino stesso quando sciolto il suo tartaro per una seconda fermentazione, esalato lo spirito sottile e sulfureo, restando l' altra parte grossa e terrea, diviene aceto, cosa che accade presto ponendo il vino in luogo caldo. La prima fermentazione vinosa è assolutamente necessaria, mentre senza questa i sughi vegetabili non sostengono la fermentazione acetosa, non potendosi ridurre il mosto o sia sugo crudo d' vua, o d'altre frutta in aceto, se precedentemente col fermentare non è divenuto vino. L'aceto si fa gettando il vino patito (non intendendo parlare del infracidito, che conviene vendere a chi lo stilla per farne acquavite) sopra le vinaccie sgocciolate, e inforzate, come pure tenendo il vino in botte di salcio rosso, o di ginepro, o mettendo un pezzo di ginepro in una botte mezzo piena, che lo rende forte. Si può fare l'aceto in due piedi, mescolando della crema di tartaro con della fondata d' aceto, e versandovi sopra dell'acqua. Ma se di una botta di vino cattivo volete fare un buon aceto, sospendetevi dentro un involto di tartaro crudo spolverizzato sottilmente, inzuppato in olio di vitriuolo, e di tempo in tempo smovete l' involto. Il lievito di pane quand'è inacidito, è anch'esso un fermento idoneo per una tale operazione. Un ottimo, e perfetto aceto si fa anco-

ra

ra con cavare dal tino del mosto d' uva bianca buona, e porlo in una caldaja sopra il fuoco; indi prendere delle mela cotogne, sbucciarle, grattarle, e gettarle nella caldaja, che dovrà bollire tre in quattro ore, schiumandola continuamente: lasciatolo raffreddare si versa ogni cosa in un bariletto vuoto; l' anno dopo si troverà un aceto di straordinaria bontà. Per fare dell' aceto secco da portare in una scatola, prendete delle ciliegie salvatiche quando cominciano a maturarsi, dei grappoli d' agresto grosso, e delle ghiande salvatiche prima che maturino; pestate tutto insieme, e poi incorporate con del più forte aceto che trovar si possa formatene una pasta, che metterete a seccare al Sole. Questa potrà portarsi in scatole, e volendo servirsene si fa stemperare nel vino, che diviene un buon aceto.

L' aceto è penetrante, estenuante, e astringente, è buono contro le punture degli animali; mirabile per qualunque scottatura, poichè bagnando prontamente la parte offesa, non alza neppure vescica: preso internamente resiste alla corruzione, e al veleno, raffrena il singhiozzo, e lo starnuto. Il fumo d' aceto aresta il sangue nell' emorogie dal naso; applicato, e tirato su pel naso è buono per l' affezioni sonnifere; il suo odore toglie la sincope: è contrario però agl' ipocondrici, a' malinconici, e a' gottosi.

ACETO di SIDRO. Posto il Sidro quand' è chiaro in un vaso, vi s' aggiunga una quantità di mosto o di vinaccie de' pomi, e s' esponga al Sole, ch' in otto o dieci giorni sarà divenuto aceto, e si potrà estrarlo.

ACETO di BIRRA. Prendasi birra di mediocre qualità, fatta con luppoli, e vi si aggiun-

giunghino de' raspi, o sia vinaccia di già bollita e disseccata mescolando ogni cosa insieme; quindi lasciati posare i rapi e la feccia, si travasa in un barile il liquore, e s'esponga al Sole coprendo con un tegolo il cocchiume: passati quaranta giorni diverrà un buon aceto, il quale se sarà ben colato, e difeso dalla muffa, potrà adoprarsi come quello fatto col vino.

ACETO ROSATO. Prendete delle grosse boccie di rose rosse di pruno, tagliate la parte bianca coperta dal calicetto, e fate seccare al Sole le punte rosse; ponete una libbra di queste rose così secche in un fiasco di vetro con otto libbre di buon aceto, turatelo, ed esponetelo al Sole per tre settimane in circa; indi colato, e spremute le rose, riversate il liquore nel medesimo fiasco, che esporrete, per altrettanto tempo al Sole, e di nuovo colato potrete serbarlo, essendo buono per condimenti, e per rimedj, usandosi principalmente sulla testa e sulle tempia nel dolor di capo.

ACETOSA. Erba d' orto di diverse spezie; le più conosciute sono, la lunga con le foglie bislunghe, che terminano in punta, d' un verde lucente, della quale se n'adopra nelle cucine; la tonda, le cui foglie sono d'un verde pallido, le barbe minute, e i rami serpeggianti; la gialla, ch' è di foglie bionde, ed ha meno acido dalle altre. L'acetosa si semina in marzo in un terreno ben lavorato; dopo nata si sarchia, s'annaffia molto, e se ne raccoglie il seme in Luglio: si può moltiplicare ancora con getti staccati dalle piante vecchie sul principio dell'autunno, o della primavera. Si lavora la terra dov' è l' acetosa almeno tre volte l' anno, e all' ultimo lavoro, ch' è al cominciare

de'

de' ghiacci, dopo tosata in tondo si ricopre di concio.

Le foglie di questa pianta pestate, ben mescolate con sugna vecchia, e messe in una foglia di cavolo sotto la cenere fanno un buon impiastro per tutti i tumori frigidi: poste nell' aceto, e mangiate la mattina a digiuno sono un perservativo contro la peste. La decozione di acetosa in bevanda è buona contro i morsi de' cani arrabbiati, con lavarne di essa la ferita, e coprirla con delle foglie, continuando la bevanda fino a che la morsicatura sia guarita. Le barbe sono apritive, e danno all' acqua un color rosso.

ACETOSELLA. Erba detta da' contadini *Alleluja*, la di cui decozione è buona al mal di fegato riscaldato. Ha tutte le qualità, e sapore dell' Acetosa.

ACHILLEA. Pianta che cresce ne' luoghi incolti, e secchi, gettando molti rami alti circa un piede, circondati da foglie tagliate, minute, e simili ad una penna d' uccello; in cima al gambo produce un'ombrello rotondo con fiori bianchi, porporini, e color d' oro. E' astringente, e amara: si adopra nell' emorogie sì del naso, che del corpo, della matrice, nello spurgo di sangue e nelle moroidi, ordinandosene il sugo da tre once fino sei.

ACQUERELLO, o MEZZO VINO. Quest' è acqua passata sopra le vinaccie dell' uva, che è più o meno buono secondo che v' è più o meno vino. Per farlo bene si getta la quantità d' acqua che si crede necessaria nel tino subito cavato il vino, e vi si lascia stare qualche tempo, perchè s' impregni degli spiriti vinosi, e fino a che si faccia una sufficiente fermenta-

zio-

gione del vino che vi resta con l' acqua, per comunicargli il suo colore; indi levato da questo tino l'acquerello, e messo in un' altro, si cava la vinaccia, che posta sotto lo strettojo, si spreme il vino ch' è ancora ne' granelli, e portato nel tino dov'è l' acquerello, tutto mescolato insieme s' imbotta. Vi sono molti paesi che non cavano dalla maggior parte dell' uva il vino schietto, ma pongono con essa a dirittura l' acqua a bollire nel tino, e così fanno il mezzo vino. *Vedi VINO*, ove ho parlato del mezzo vino.

ACUTA SPINA. E' un albero che rassomiglia al pero salvatico, ma minore, ed assai spinoso, con le foglie simili, eccettocchè sono picciolissime. Getta profondamente le sue radici, ed il frutto che produce è pieno, fragile, e rosseggiante della grossezza di quello del Mirto, col suo nocciuolo di dentro. Nasce nelle Selve, e ne' boschi, ed il frutto mangiato, e bevuto giova alli flussi del corpo. Il nocciuolo polverizzato, e bevuto è un salutevole rimedio alle pietre, poichè le rompe, e le scaccia fuori.

ADIANTO. *Vedi CAPELVENERE*.

ADIANTO AUREO, o *Musco capillare*. Pianta ch' è differentissima moltissimo dall' Adianto, o Capelvenere, e gli rassomiglia solamente ne' filamenti dei fusti, che anche questa getta: si chiama *Aureo* a motivo delle sue foglie, che hanno un color giallíccio. Cresce all' altezza d' un dito, e le foglie sono tanto sottili, che pajono capelli, e sulla sommità de' fusti, vi sono come tante teste lunghette: le sue radici sono sparse in moltissimi, ed assai sottili filamenti: nasce questa pianta d' ordinario sulle muraglie vecchie, in luoghi arridi, e fra la

mussa

muffa degli alberi. Si adopera per sudorifero, e ne' mali di punta se ne mette in infusione un buon pugno nell' acqua, che si fa bere all' ammalato un bicchiere per volta.

AFFITTARE. E' un contratto col quale uno dà a godere ad un altro l'uso, e il frutto d'un fondo per un determinato tempo, con l'obbligo di pagare ogn' anno, o in diversi tempi la somma stabilita nel contratto.

Siccome il fitto dei beni di campagna consiste in un fondo di sua natura fruttifero, come terre, vigne, pasture, boschi, laghi ecc., così il fittuario è in obbligo di tenerlo da buon padre di famiglia, nè gli è permesso fare rinnovazione alcuna, che pregiudicar possa al proprietario. L'esperienza fa vedere ch' è generalmente meglio l'affittare tutti gli effetti in corpo ad un solo fittuario, di quello che spezzatamente a diversi, quantunque in quest' ultima forma s' affitti più caro; ma molti fittuarj snervano ben presto le terre con desolarle, o se ne trovano di quelli che non sono solventi. Una tal regola però patisce le sue eccezioni, mentre quando una fattoria è molto grande, non può un fittuario attendere se non che a' lavori e concimature di quei terreni che gli sono comodi, trascurando i lontani quantunque buoni, perchè scomodi, e dispendiosi talvolta per il trasporto de' letami. Che cosa ne accade? che gli lascia a pasture, e gli paga come terre cattive; dovecchè un particolare più vicino allo stesso fondo gli seminerebbe, e ne pagherebbe il doppio di fitto. E' interesse dunque del proprietario il dare ad un fittuario solo quelle terre alle quali può invigilare, e separare le altre troppo lontane dalla fattoria, per formarne un fitto parti-

ticolare con persona a cui sieno più comode.

Prima di stipulare il contratto, dee il proprietario informarsi delle facoltà del fittuario, e del giusto valore di ciascun terreno, per ricavarne un ragionevole prezzo. Quest'ultima cognizione dipende dal prezzo comune delle biade, e altre entrate nel luogo, ove gli effetti sono situati, dalla facilità dell'esito, dalla proporzione ne' tagli de' boschi, e dalla maggiore o minore ugualità nelle raccolte.

Nella scritta di fitto conviene che il locatore esprima la sua qualità, se di proprietario, o d' usufruttario, o di amministratore: bisogna spieghare chiaramente tutte le condizioni, come per esempio: che terrà abitate le fabbriche della fittanza, perchè meglio si conservano; chè coltiverà, concimerà, e migliorerà tutte le terre con farvi i necessarj ripari, e questo fino alla fine del contratto; che non trasgredirà l'ordine solito seminando le terre allorchè restar devono in riposo, o ponendovi grano quando ricorrono biade; che non taglierà i boschi se non ne' tempi e modi convenuti, e per il legname da lavoro la sola qualità, e quantità stabilita; che metterà a coltura un certo numero di terre, fosserà, e concimerà le viti, e i frutti, i quali saranno numerati. Dichiarare le somme, e scadenze de' pagamenti, i quali debbono esser proporzionati alle facoltà del fittuario, e ne' tempi del ritratto de' diversi prodotti, perchè più facile gli sia l'eseguirli, se possa, e in quali casi pretendere diminuzione o bonificazione. Finalmente che sia obbligato a tutti gli accidenti, che provenissero da qualche sua mancanza; e che resti sciolto il contratto allorchè fosse debitore di due annate; o deteriorasse i luoghi,

ghi, disfacendo vigne, boschi ec. od altre simili convenzioni.

Uno de' maggiori ostacoli agli avanzamenti dell' agricoltura, è l'uso di non affittare che per un tempo corto, essendo comunemente i più lunghi affitti di nove anni. L'industria dunque del fittuario consiste in fare quei meglioramenti, dei quali può egli godere durante il suo fitto; così un fittuario di rado dà alle terre conci consumati, ma per lo più freschi, cosa di notabil pregiudizio. Sarebbe d'un considerabile vantaggio, e all'agricoltura sommamente favorevole, che i fitti durar potessero più di nove anni, ed essere con una medesima scritta prolungati fino a diciotto, ottenendo una Legge la quale senza verun'aggravio lo permettesse. Non pregiudicherebbe questa in conto alcuno a quelli, i quali non hanno bastante cognizione di quest' arte per rilevare la grande importanza d'una tal Legge, poichè essi si manterrebbero in libertà di non affittare che per nove, per sei, e anche per tre anni, come pur troppo ve ne sono degli infelicissimi esempj. Vi guadagnerebbero certamente i padroni, perchè i loro effetti sarebbero meglio coltivati, e l' affittuario pagherebbe più puntualmente; i successori istessi ritroverebbero il loro vantaggio per il maggior valore degli effetti nel divenirne possessori. Il fittuario pure ne risentirebbe utile, perchè un più vasto campo avrebbero le sue premure, e intraprenderebbe tutti quei lavori, de' quali goder potrebbe in un più lungo spazio di tempo; dove all'opposto il continuo timore di far per altri lo restringe a miglioramenti annuali, per non veder passare in mano altrui il frutto di sue fatiche.

AGA-

AGARICO. Fungo di albero, che viene sopra i rami grossi di quercie vecchie, e del larice. Evvi il maschio e la femmina: il maschio è quello lungo, nero, duro, denso, e grave, e che mostra ne' suoi fragmenti come fili di nervi; dovecchè quello ch' è femmina è rotondo, bianco, poroso, leggero, facile a rompersi, e questo è lodato: purga gli umori frigidi, acquosi, e fierosi, leva le ostruzioni del mesenterio, ma cagiona nausea: si corregge con qualche stomatico, e vi si aggiugne, per stimolante, del tartaro purificato. La quantità in prese, è da una dramma a due, e in infusione da due a cinque. E' qualche tempo che si è scoperto avere una virtù efficacissima per istagnare il sangue senza dolore nel taglio delle membra, perchè supplisce alla cucitura; come pure nelle piaghe, anche putrefatte, e che non possono sostenere l'allacciatura. Quello che viene di Levante è più bianco, più leggiero, e più stimato. I tintori servonsi dell' agarico per la tinta nera.

AGLIETI. Sono lo stesso che *Stami*; e s' intendono quei filetti che pendono dalla punta della cipolla, o dallo stelo de' fiori, come nel croco ecc.

AGLIO. Pianta d'orto molto conosciuta, di radica rotonda; che, levando le buccie quasi bianche dalle quali è circondata, si divide in molte parti che si chiamano spicchi, con i quali si moltiplica l'Aglio. Se ne trova di due sorte, il bianco, e il rosso; il bianco si pianta in Novembre, e Dicembre, ed il rosso di Febbrajo, e Marzo a quattro in cinque dita di profondità, e ad un palmo di distanza. Avvertasi però che l' Aglio riserbato per piantare, non

non si dee lasciare che tocchi l' acqua, sterpato che sarà; nemmeno deesi adacquare quando sarà entrato in maturanza. Conviene parimenti scegliere il più bello, e più stagionato per piantarlo, levandogli attorno del capo la prima pellicola, cioè il solo primo circolo esteriore. Vuole esser piantato in terreno ingrassato di sotto, ma però non molto: sopra non s' ingrassa, perchè quella grassa di sopra lo cuoce, e lo fa marcire. Se si pianteranno gli spichi d' Aglio mondati fanno un capo senza spichi, cioè un solo spico grosso. Perchè venga grosso, e non tanto acuto, si pone in terra chiara, e quando è nato si lavora il terreno, e si calcano contro terra le foglie. In Luglio, allorchè principia il gambo ad ingiallire, vanno spiantati dopo il mezzo giorno, in giornata serena, e quando la Luna sia sotto terra, come pure nel piantarli, perchè sieno meno acuti, come osserva *Palladio*, e posti a seccare in luogo asciutto al Sole.

L' Aglio è incisivo, e apritivo; mangiandolo, dissipa le viscosità dello stomaco, eccita l'appetito, è buono contro i vermi de' ragazzi, e contro la colica ventosa; unito coll' aceto contra la peste, ogni sorta di veleni, e contro alcune febbri; guarisce da' pedigioni, quando non siano scoppiati, cotto sotto la brace, e applicatovi sopra. Acciaccato, e posto sopra i calli de' piedi gli consuma. Non v'ha cosa migliore contro il dolore de' denti proveniente da causa fredda, quanto tenere in bocca dell' aceto, o delle decozione d' Aglio, ovvero applicare sopra il dente tre spichi d' Aglio pestati con aceto. Cotto col latte, pestato, e mescolato con cacio fresco ferma i catarri, e le flussioni, e guarisce gli raffreddati.

AGLIO

AGLIO TURCO. Queſt' Aglio così chiamato, tiene una grande acrimonia, e viene d' una groſſezza maravigliosa. Ricerca la medeſima forma, e coltura dell' ordinario, ma è neceſſario metterlo più raro a cagione della ſua groſſezza. Il primo anno naſce come una groſſa cipolla; poſcia ripiantandoſi nel ſecondo viene più groſſo, e nel terzo anno creſcerà come un Meloncino, e farà le ſue diviſioni degli ſpichi come l' ordinario.

AGNELLO. Il feto della pecora; così chiamato fino che abbia cinque o ſei meſi, dopo de' quali diviene montone, o caſtrato allora quando ſi caſtra. Per ſapere come s' allevi. *Vedi PECORE*.

Volendo ingraſſare i primi agnelli, e venderli più degli altri, ſi faccino cuocere de' piſelli in guiſa che non ſi riducano in paſta, con meſcolarvi poſcia del latte di vacca, o di capra; non ſi facciano allattare dalla madre prima di andare alla paſtura, e nel tempo che le madri ſono alla campagna ſe gli apra la bocca facendogli prendere di queſti piſelli, e latte; dopo maſticato, e inghiottito, s' intinga l' eſtremità della maſcella in detto latte; che imparando a maſticare gli piglieranno da ſe; nel ritornare le madri ſi levi queſto cibo, mentre lo divorerebbero. *Vedi* le loro malattie alla parola *BESTIAME*, all' Articolo *Malattie del Beſtiame minuto*.

AGNOCASTO o *Vetrice*. E' un piccolo arboſcello ſempre verde, che viene meglio ne' luoghi acquoſi, chiamato *caſto*, perchè attribuendoſeli una virtù rinfreſcativa, particolarmente delle parti genitali, ſi giudica adattato a moderare e reprimere i movimenti cauſati dall' effervescenza e dall' abbondanza degli umo-

ri

ri feminali, e perciò capace di far vivere continenti coloro che se ne servono in bevanda, o in cibo, cosa che vien confermata da molti Autori coll'esperienze fattene. Le donne Ateniesi che professavano castità, duranti le feste di Cerere giacevano sopra letti di foglie d' Agnocasto. Il legno è duro, e le foglie sono come quelle dell'ulivo o del salcio, pieghevoli, e liscie, produce grappoli di fiori bianchi porporeggianti, e odoriferi; il seme è simile al pepe, ma più minuto: e questo, tanto crudo che cotto, bevuto nel vino in peso d' una dramma, provoca i mestrui, dissipa le ventosità dello stomaco, fa dormire, e fa venire il latte.

AGOSTO. *Vedi* i lavori di questo mese alla parola *ANNO*.

AGRESTO. Uva acerba. Dicesi anche il liquore, che si cava dall' agresto spremuto, il quale s' insala, e si serba per condimento: è rinfrescante, astringente, eccita l' appetito, e può servire per le febbri ardenti: giova ancora alle carni del viso, e mani bruciate dall'ardente sferza del Sole.

Agresto è anche una spezie di vite, il cui frutto non viene mai a perfezione, che per lo più si pone a pergola a motivo del peso dei suoi grappoli, de' quali, molte volte nel tempo istesso, alcuni maturano, altri sono puro agresto, ed altri fioriscono. La sua coltura è la stessa delle altre viti. L' agresto non va colto nè troppo acerbo, nè troppo maturo, acciocchè il liquore spremuto venga perfetto.

AGRICOLTORE. E' quello che coltiva la terra. *Vedi AGRICOLTURA*.

AGRICOLTURA. Parola composta dalle voci latine, *ager*, e *colere*, e s' intende arte di

coltivare, e far fruttare le terre; si comprende ancora il governo economico di tutti gli effetti di campagna. Quest' arte ch'è la più antica di tutte, riconoscendo il suo principio col Mondo, per essere stata esercitata dal nostro primo Padre nel Paradiso terrestre; indi da Noè, da Abramo, da' Patriarchi, e dalla maggior parte della loro discendenza vissuta nella remota antichità, è d' una maggior conseguenza che non si giudica; perciocchè l' Agricoltura ha connessione con tutte le parti dello Stato, nè alcuna ve n'è, che da essa non dipenda; e non ne riconosca la sua origine, e i suoi progressi. Alimenti, popolazione, arti, commercio, navigazione, armate, rendite, ricchezze, tutto va dietro all' Agricoltura; quanto più essa fiorisce, tanto maggior rincalzo, e vigore acquista uno stato. La terra bene, o male impiegata, i lavori de' sudditi bene, o mal diretti producono la ricchezza, o la miseria di esso, mentre la coltura delle terre, e l' industria sono l' origine di tutte le fortune, che godono gli uomini. Dove si sono eglino occupati alle manifatture, fabbriche d'ogni sorta, ed hanno abbandonata la coltura delle terre a' pregiudizj, e alla pura pratica de' contadini, dove si sono accresciute le ricompense sulle manifatture, e aggravati altresì talmente d' imposte gli agricoltori, togliendo loro la maniera di mantenere la coltivazione più ordinaria; e dove tutte le premure tendono solo all' industria, è decaduta, e di giorno in giorno sempre più decade l' Agricoltura. Ma se si procurasse di rimetterla in fiore sarebbe il più potente ajuto alle fabbriche stesse, ed al commercio.

La ragione, a cui tutte le nazioni della ter-

ra

ra cedono il posto in genere d' antichità, fertilità, popolazione, leggi salutari, e ricchezze, è a mio credere la China: pensa essa tutt' affatto diversamente, tenendo l' Agricoltura in grande stima; e l'agricoltore, la di cui professione è riguardata come la più necessaria per uno Stato, non è il più basso rango, conferendoli gran privilegj, e preferendolo a' mercanti, ed a' mecanici. L' attenzione dell' Imperatore della China per la coltivazione della terra è tanto grande (dice *du Halde*); che quando i deputati sono dal Vicerè inviati alla corte, l' Imperatore giammai si scorda di dimandargli in quale stato sono le campagne; e nel principio di ciascheduno anno va egli stesso in forma solenne a lavorare un pezzo di campo, affine di animare gli agricoltori col suo esempio alla coltivazione della terra: e un egual cerimonia fa il Mandarino di ciascheduna provincia. Dopo aver lavorato in molti luoghi l' Imperatore, sparge diverse semenze, e dietro a lui fanno lo stesso i Principi del sangue: Quindi gli Ordini del Governo di ciascheduna provincia l' informano sopra la persona ch'è più esperta in questa professione la quale viene innalzata al grado di Mandarino, e vestitone l' abito, visita il Governatore, siede in di lui presenza, e beve con esso il *Thè*: è questi rispettato finchè vive, e alla di lui morte gli vengono fatti i funerali con tutti gli onori da Mandarino. Tale è la stima che si ha per la professione dell' Agricoltura in questo antico e popolato Impero.

Se i Sovrani ad esempio dell' Imperator della China volessero innalzare a qualche dignità l' aratro tenendolo per un giorno nelle loro mani, i suoi nobili vorrebbero far lo stesso, e

diverrebbe questa la moda in tutti gli Stati, la quale ridurrebbe in un rafinato giardino la faccia della terra. Tralascierebbero molti quelle perniciose professioni che sono piene di sopercherìa, e fraude, e viverebbero liberi da simili imbarazzi, attendendo ad una vita mercantile, e questa di benefizio alle Città; ma non essendo il denaro il loro oggetto, abbandonano, ugualmente allo Spagnuolo, le loro naturali ricchezze, per andar dietro ad una figurata, ch' è sempre degradante se stessi: quella nazione, che scava e sviscera montagne, lascia le campagne incolte, povera può dirsi per questo col Messico, e Perù nelle sue mani. Cattivo genere di ricchezza è quello, dice l'ingegnoso *Montesquieu*, che dipende dall' accidente e non dall' industria d' una nazione, e dalla coltivazione delle Campagne. Ma parliamo di quello che più appartiene al mio oggetto.

E' una chimera il pretendere di dare un metodo generale d' Agricoltura: uno diverso ce n' abbisognerebbe per ciascuna provincia, per ciascun paese; poichè ciascuno dee procurare di perfezionare la sua maniera, e di fare delle prove sopra i soli prodotti adattati al proprio terreno. E' inutile, per esempio, il piantar degli ulivi in quei luoghi dove il rigor della stagione, o non gli lascia crescere, o non fruttano, o poco si mantengono. Per l' accrescimento dell' agricoltura è necessario far delle sperienze in ciascun paese; e seguitare gli esempj presi da un terreno che si sa essere del tutto simile a quello che si vuol fertilizzare.

Per intender l' agricoltura richiedonsi necessariamente molte cognizioni essenziali a quest' arte. 1. Avere un idea del mecanismo della natu-

tura; affine di potere dall' esposizione, e cavità delle terre giudicare a prima vista qual sia la loro qualità, avanti di conoscerla più esattamente all'odorato, peso, e sapore. 2. Sapere come vada preparata la Terra acciò produca ottimi frutti sì per la qualità loro, che per la bellezza, e gusto; intendere perfettamente ciò che riguarda la coltura delle terre, e quali regole si debbono osservare nel farvi i lavori necessarj; seminare a proposito, nel grado, e tempo conveniente; distinguere le biade di buona qualità; ed avere finalmente una perfetta cognizione di tutte le parti che riguardano le vigne, i prati, i boschi, il piantare, e potare alberi, lo che abbraccia un assai lungo dettaglio di cose. 3. Un buon Agricoltore conviene che sia qualche poco informato dell' agrimensione, per sapere l' estensione delle terre, volendole comprare, quanto costerà il ridurle, e la quantità del seme che vi ci vuole. 4. Aver dee pratica delle regole di misurare, e stimar fabbriche, affine di non esser ingannato da' manifattori, e di non cimentarsi in intraprese maggiori delle sue forze. 5. Deve intendersi così de' cavalli, che di tutti gli altri bestiami, e delle qualità che distinguono i buoni da' cattivi; come vadano governati, poichè ciascuna spezie è d' una natura particolare; qual sia il loro pascolo più gradito; dee distinguere le malattie, e sapere gli opportuni rimedj per guarirli, acciocchè il male non si comunichi, e non entri fra essi la morìa. 6. Aver tutta la cura de' suoi domestici, garzoni, e contadini, nè prenderne de' nuovi senza le necessarie precauzioni; saper l'arte di governarli, e di viver con essi; fare che gli uni siano subordinati agli al-

altri per iscansare la confusione; parlar loro dolcemente sì, ma con gravità, senza molto ingerirsi in quello che non dice dell' altro, e prevenire le querele che nascer potessero fra di loro, e però non ascoltare i rapporti, nè con la differenza de' trattamenti suscitar fra essi gelosia, essendo buona regola quella di tenergli sempre occupati. Far gran conto d' un bravo lavorante, d' un buon pastore, e trattarli secondo la loro abilità 7. Dare alle sue genti esempio con una vita attiva, comparendo, non ostante il rigor delle stagioni, ovunque sono impiegati. Finalmente praticar pochi, per aver tempo di attendere a' suoi affari, mentre nella solitudine avrà comodo d' informarsi dell' Agricoltura; rifletterà molto, e la riflessione gli farà comprendere, che il gran segreto dell' economia di campagna è di non lasciare andar nulla di male, di comprar poco, e di vender molto.

AGRIFOGLIO. Piccolo arboscello sempre verde, che ha due scorze, quella di sopra è verde, quella di sotto pallida. Il suo legno è duro, pesante, e va a fondo nell'acqua; se ne fanno delle bacchette, e de' manichi da fruste. I rami sono flessibili, lucenti e circondati di spine: si taglia come si vuole: ama i luoghi freddi, e le terre asciutte: vien chiamato anche *Allоro spinoso*.

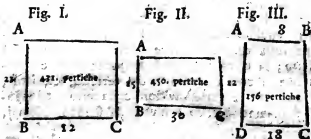
AGRIMENSORE. Misuratore di terreni: L' arte di misurar le terre è, per così dire, necessaria a tutti quelli, i quali hanno effetti alla campagna, per aver la soddisfazione di sapere l' estensione de' beni ch' essi godono, che comprano, o vendono, ed il valore di essi. Ecco perchè un agricoltore è bene che sia agrimen-

mensore, e che trovi qualche momento d' ozio, per imparare se non perfettamente quest' arte, almeno per intenderla qualche poco per iscansare l' infelicità di doversi sempre totalmente rapportare a' misuratori. L' agrimensura si divide in tre parti: la prima, detta propriamente *agrimensura*, consiste nel prender le misure del terreno, e far sopra di esso necessarie osservazioni; la seconda si chiama *levar di pianta*, che vuol dire distendere il disegno, e descriverne sulla carta le misure prese, e osservazioni fatte; la terza nominata *supputazione*, è il ritrovar l' area o quantità del terreno descritto, riducendo le varie divisioni della terra a triangoli, quadrati ecc. come si vede da' seguenti esempj.

Esempj di come misurare un pezzo di terra.

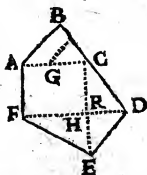
Supponghiamo che si voglia misurare un pezzo di terra A, B, C, Fig. 1. di forma quadra, e che tanto il lato A B, che il lato B C siano di lunghezza 21. pertica; si moltiplichi la lunghezza del lato A B, con quella di BC, ed il prodotto di questa moltiplicazione sarà il numero delle pertiche che dee avere la superficie del pezzo di terra A, B, C, cioè 441. pertiche quadre. Lo stesso si fa nel misurare un terreno quadrangolare, che formi un quadro più lungo che largo, come nella Fig. II, moltiplicando il lato A B, che sia per esempio 15 pertiche, per il lato B C che si suppone 30. pertiche, ed il prodotto di 450. saranno le pertiche quadre di detto terreno.

Se la figura formerà un quadrato irregolare, il quale abbia due angoli retti, come nella Fig.

III. si misuri il lato A D, supponendolo di 12 pertiche, e si moltiplichi per la metà de' due lati A B, D C, che uno sia 8., e l'altro 18. pertiche, che unite insieme fanno 26, la cui metà è 13.; onde moltiplicando il 12. per 13. verrà 156. che sarà la superficie cercata.

Allora quando si tratta di misurare un terreno triangolare; se è rettangolo, cioè che uno degli angoli sia retto, presa la lunghezza de' due lati che formano l' angolo retto, e moltiplicata una per l' altra, le metà del prodotto che ne risulterà sarà la superficial' estensione del terreno; ma se la suddetta figura triangolare non sarà d'angolo retto come A, B, C, Fig. IV. converrà tirare dall' angolo A la linea A D, che si vede punteggiata, la quale cade perpendicolarmente sopra la linea B C, e misurate le dette linee A D, B C, che una sia 12, e l' altra 21, moltiplicando una per l' altra, cioè 12 per 21 produrrà 252, la cui metà 126. è la superficie di tutto il triangolo A B C.

Si supponga ora un terreno irregolare come A B C D E F Fig. V., si tiri la linea retta A C, si alzi la perpendicolare B G tirata dall'

dall'angolo B, e moltiplicata la lunghezza della perpendicolare B G per la linea A C, la metà del prodotto sarà la superficie del triangolo A B C. Nel punto G si tiri la linea C E, e tirata la D H, e questa moltiplicata per la C E, la metà del prodotto sarà la superficie C D E. Indi tirata la linea F R, e moltiplicata R E per F R, la metà del prodotto sarà la superficie di F R E. Resta finalmente il quadrato A C R F, che moltiplicato uno de' due lati A C, o F R per uno degli altri due A F C R, il prodotto sarà la superficie del quadrato A C R F, il quale unito agli altri prodotti di sopra, ci darà la superficie di tutta la figura A B C D E F. Quando i lati d'un campo non sono esattamente diritti, si prendono non ostante come diritti, perchè si suppone che la varietà che ne proviene non sia considerabile.

Fig. IV. Fig. V.

Troppo lunga sarebbe la discrezione dell'uso, che si fa dello squadro, ed altri stromenti; onde chi desidera maggiore informazione sopra questa

sta materia, dee instruirsi più a fondo ne' Trattati particolari dell'arte di misurar le terre.

AGRIMONIA, o sia *Canforata* detta volgarmente *Santonia*. Pianta medicinale alta un piede di un solo fusto con molti rami duri, che ha le foglie bislunghe, molli, di un verde pallido, e di un gusto dolciccio, e fra queste se ne trovano delle altre, che sono picciolissime, ma della medesima figura. Il suo gambo è sottile, duro, peloso, di un color oscuro; i suoi fiori sono di color giallo disposti in forma di rosa. Caduto il fiore, il suo calice diviene un frutto bislungo fornito di punte, che rinchiude alcuni semi lunghetti. Cresce nelle macchie, ne' prati, e nelle terre incolte; si adopra nelle malattie di fegato, e nelle infiammazioni di gola. La decozione del seme fatta nel vino, e bevuta in peso di sei once, è ammirabile contro la ritenzione d'orina.

AGRUMI. Nome generico, che comprende tutte le diverse qualità di cedrati, limoni, lumìe, aranci ecc. In quattro maniere moltiplicar si possono gli agrumi, ne' giardini; la prima con lo spargere i semi; la seconda col piantar i rami; la terza con innestarli; la quarta con il propaginargli.

Per seminar gli agrumi in campo aperto, scelgasi un pezzo di buona terra, grassa, leggiera, spugnosa in luogo esposto al mezzo giorno, a qualche ridosso di muraglia, e comodo a potersi adacquare: alla fine di Febbrajo si vanghi più di due palmi a fondo, stritolando le zolle, con ispargervi al tempo istesso ugualmente da per tutto una sufficiente quantità di letame sostanzioso, consumato, e ben mescolato con la terra, la quale si disporrà a piccole por-

porche o siano vaneggie larghe circa tre palmi. Che se ciò vuol farsi in vasi, fognati con cocci in fondo dove sono i fori, postavi sopra della stipa per facilitare lo scolo dell' acqua, si riempiono di terriccio, composto metà di terra scelta, e metà di concime tritato insieme, e senza pigiarlo. O sia nell' una, o nell' altra forma, nel mese di Marzo, ne' paesi caldi, e ne' temperati d'Aprile, e Maggio, si mettono i semi di qualsivoglia spezie, cavati di fresco da un frutto ben maturo, distanti meno d' un palmo uno dall'altro, ricoprendoli con un dito di terra leggiera, e sottile vagliatavi sopra, e dopó innaffiata, il che si fa anche una volta, o due la settimana secondo il bisogno, e secondo la stagione umida, o asciutta. Più d' ogni altro si stimano i semi di *Pomo d' Adamo*, perchè quantunque il suo frutto non sia buono a mangiare, riceve meglio di tutti l' innesto di qualunque agrume. O si vero, prendi semi, d'arancie di buona spezie che abbiano l' agro gustoso, e dolcigno, che si distingue anche all'occhio, poichè aperta l'arancia se si vede l' agro di color verdastro rigettasi francamente, perchè di cattiva qualità, dovendo il buono avere un color giallo di zafferanno, e allora se ne prendino i semi. Che se per mancanza di questa migliore spezie costretti si fosse ad adoperar semi della prima agrissima qualità, insegnano alcuni il porli per due giorni prima di farne la semina in infusione in mele stemperato coll' acqua, e dicono che se vi stessero un tempo più lungo diverebbero troppo dolci, e non nascerebbero. I vasi si tengono in luogo caldo, esposto al Sole, e difeso dalla tramontana principal nemico degli agrumi. Nate quelle piccole

pian-

pianticelle, a misura che cresce il caldo, s' adacquino ogni sera, e nel gran calore dell' estate due volte il giorno, cioè la mattina presto, e verso la sera, nè in qualunque tempo si lascino mai patire seccore; innaffiandole anche qualche volta l' inverno, se ne abbisognano, allorchè stanno coperte da stoje, e riposte in stanze, ma in giornate però dolci, e piovose. Finiti i tre anni, al mese d' Aprile si levano dal terreno, o vaso, in maniera che non si stacchi la terra delle piccole barboline, e si trapiantano in altri terreni o vasi preparati come sopra, alla distanza d' un piede, dandoli subito un poca d' acqua. Si vanno spesso visitando, e continuamente si tagliano con un temperino tutti i ramicelli, spine, e foglie che sortono al basso del fusto maestro, acciocchè questo non si divida in più rami, ma cresca diritto, e senza nodi, il quale pure se andasse troppo in alto, si recida un palmo circa sopra il luogo dove si vuole innestare, obbligando il sugo nutritivo a non dilatarsi soverchiamente. Quando le dette piante avranno tre o quattro anni, al principio di Aprile si spiantino col suo pane di terra attaccato alle barbe, e se ne ripianti una per ogni vaso già preparato con la solita terra, e poste in buona esposizione, se gli usino tutte le diligenze descritte sopra fino a che s' innestino, come a suo luogo diremo.

La seconda maniera di piantar rami si fa, quando nel mese d' Aprile giunta la stagion temperata potasi qualunque sorta d' agrumi, allora si scelgono i più lisci, e più diritti ramicelli dell' altezza d' un piede, che subito recisi, tagliata la cima, e levati i fiori, si raschia in fondo per due o tre dita la scorza, si ficcano

in

in terreno preparato, ficcome s' è detto fopra, diftanti ciafcuno due piedi, e che non sopravvanzino fuori della terra più di quattro dita. Dopo che fi fono attaccati bifogna zappettarli fpeffo fuperficialmente, pulirgli dalle mal' erbe, e ogni fera innaffiarli. Quefta maniera quantunque più facile, e più breve del feminarli, è però fallace negli aranci, che per effer di legno duro difficilmente s' attaccano, onde quefti è meglio feminarli. Si cuftodifcono quefte piante appunto come fi è detto di quelle dal feme, e finiti i due anni fi trapiantano in Aprile nel modo iftefso in un vafo più grande, perchè effendo allora giunte alla groffezza d' un dito poffono effere inneftate.

Per inneftare adunque le fuddette piante venute da' femi, o rami le ftagioni più ficure, e proprie, fono dal principio fino alla metà di Settembre dello fteffo anno, in cui fono ftate trapiantate, o nel Maggio, e Giugno dell' anno venturo, allorchè la fcorza fi ftacca bene dal legno: in uno di quefti tempi fi faccia l' innefto, fcegliendo un luogo del fufto di buccia lifcia, e pulita, all'altezza da terra di tre palmi per quelle da tenerfi ne' vafi, e quattro palmi, e mezzo circa per le altre deftinate a ftare in piana terra. Il migliore, e più convenevol modo di far gl' innefti è a occhio, a penna, o coronetta, e a fquarcio. *Vedi INNESTARE* dove fi parla di ciafcuna di quefte differenti maniere.

Giunti alla fine di Maggio, o al principio di Giugno, fecondo il clima, e la ftagione più o meno calda, fcioglieli la legatura tanto agl' innefti fatti di Settembre che a quelli di Maggio, e trovandone de' non attaccati, s' inneftano

no subito più bassi. Attaccati che siano, si tiene continuamente netto il fusto salvatico da ogni getto che vi venisse, affinchè il nutrimento vada tutto con maggior forza, e vigore alle nuove sortite domestiche, che cresciute un piede, se ne lasciano due sole, le più robuste, e meglio situate per guarnire la pianta; e queste divenute lunghe tre palmi si spuntano all' altezza d'un palmo e mezzo circa secondo la forza della pianta, e delle sortite stesse.

Le propagini finalmente sono un ramo di qualsivoglia agrume, che senza reciderlo dal tronco si fascia da basso con un pezzo di corame largo un dito, e poi con il coltello si taglia in giro la corteccia dalla parte di sopra; e di sotto del corame, che levata dal mezzo de' due tagli, s'incastra subito nel vuoto il detto corame, legandole con spago incerato, affinchè vi si mantenga stretto. Fatto quindi passare il ramo, e intaccatura per un vaso, o pentola forata in fondo, si riempie di buonissima terra, e sopra vi si sospende un orcioletto d'acqua in modo che vi stilli dentro, ma che una goccia non cada finchè l' altra non è mezz' asciutta, osservando di riempire l' orcioletto allorchè sia vuoto. Nello spazio di sei mesi questo ramo avrà barbicato in forma da poter esser reciso, e trapiantato in luogo più spazioso, e siccome una tale operazione può farsi in Settembre, così in Marzo può esser reciso; ma la migliore è farla di Marzo, che così non patisce nel rigor dell' inverno, e reciderlo, e trapiantarlo in Settembre.

Moltiplicati nelle già divisate forme gli agrumi, fa ora di mestieri il dire come vadano coltivati, e mantenuti. Nel mese di Aprile assicura-

curatici d' una ſtabile Primavera, e cavate dagli ſtanzoni, e meſſe a' loro poſti le piante, ſi ſcalzano bene all' intorno, e più a fondo che ſi può, ſenza offendere, nè intaccare le barbe, riempiendo il vuoto della ſcalzatura di ſpento, trito, e ſoſtanzioſo concime, niente pigiato, facendo all'intorno della pianta con altro concime più groſſo un orlo che ſopravvanzi quello del vaſo, e quindi diſcretamente s' adacquino. In detto tempo, o piuttoſto alla fine di Marzo a Luna mancante, prima che gettino i bottoncini ſi recidono le rame ſuperflue, ſtorte mal ſituate, e dannoſe, laſciandone una giuſta quantità da frutto, e da legno dottamente ripartite, e ad una proporzionata altezza, per dare alla pianta una viſtoſa figura; non ſi ſtacchino con le tanaglie, ma bensì ſi ſeghino i rami ſecchi, ſi taglino i rotti, e i piccioli ove ſono ſtati attaccati i frutti; ſi diminuiſca la moltitudine di ramicelle, che naſcono nelle cime; e finalmente ſi oſſervi di ricoprire qualunque taglio di ramo, o mazza con cera da innesti per difenderlo dal Sole, e dalle pioggie. Al tempo de' fiori debbono queſti diradarſi, oſſervando che nel cedro il primo fiore del ramicello è buono, e gli altri per lo più vani: ne' limoni alcuni ſono buoni, altri vani: negli aranci tutti ſono buoni, onde vanno levati in maniera che reſtino ben diſtribuiti. Dalla Primavera fino all' Ottobre giova ogni meſe zappare diligentemente le piante poſte in terra, ſpargendovi prima all'intorno un poco di lettame, acciocchè ſi meſcoli con la terra, la quale ſmoſſa così, e governata, ſomminiſtrerà un maggior alimento alle barbe.

Sarà facile il perſuaderſi che mancando l' umido

mido a queste piante, resti trattenuta, e interrotta l'azione dell'umor vegetante, come lo fa chiaramente vedere l' abbassarsi delle cime de' rami, l'accartocciarsi delle foglie, l' illanguidirsi delle piante, il venir così stentati frutti, il che facilmente periscono, se pure non perisce la pianta medesima: nè serve il solo adacquarle quando ne abbisognano, ma di sommo rilievo è altresì il modo con cui s' adacquano. Si tiene adunque un gran vaso d'acqua esposto al Sole, nel quale si getta l' estate del concime grasso, e macero, e nell'invernò della pollina, o colombina, e nell' estate due volte la settimana, secondo che se ne vede il bisogno, s' innaffiano, non già come alcuni fanno dandole l' acqua tutta in un tratto con tanta furia, che non avendo tempo d'inzupparsi nella terra trabocca fuori del vaso; ma bensì con un' annaffiatojo apposta se ne dia un poca a tre o quattro piante, e ripieno di nuovo l' annaffiatojo se ne sparga un'altra porzione a ciascuna di dette piante, e ciò si ripeta fino a che penetrando adagio nella terra, vedasi sortire dal foro di sotto del vaso. Qualche volta anche nell' inverno si adacquano, ma sempre sul mezzo giorno in giornate dolci, osservando di non bagnare il fusto perchè non si agghiacci. Per le piante poste in terra c' insegna il *Mandirola* nel suo Manuale di prendere de' vasi di terra cotta fatti apposta, alti circa un piede, larghi tanto in fondo che in cima a guisa d' acquidotti, della tenuta di due boccali, e forati da una parte con cinque o sei buchi, che principino dall' alto fino al basso del vaso, se ne sotterrino di questi due per pianta in modo, che l' orlo resti circa due dita più alto del terreno, discosti un buon

buon piede dal tronco, e con i fori voltati verso l'albero. Quando si vogliono adacquare le piante, si empiono questi vasi, e l' acqua sortendo da' fori inumidisce a poco a poco la terra, talmentechè le barbe ricevendo maggior nutrimento, lo comunicano alla pianta, che divenuta più rigorgliosa, produce frutti in maggior copia, più grossi, e di miglior qualità.

Lo stesso Autore vuole con giusto motivo, che nel mese d'Ottobre si alleggerisca con ferro la terra de' vasi, e messovi in vece del letame non molto smaltito d' asino, o di cavallo, e meglio se fosse di mula ben trito, senza che tocchi il tronco, perchè lo danneggierebbe, si lascino esposti alle pioggie fino alla metà di Novembre, tempo in cui sogliono chiudersi, quando la stagion fredda non anticipi, e se in questo tempo non piovesse, s' innaffino ogni giorno, perchè così ricevendo le piante con l'acqua il vigor del letame si renderanno più capaci di difendersi da' freddi dell' Inverno. Poste al coperto in una bella giornata purchè le piante siano asciutte, si lascino per qualche tempo le finestre aperte, che indi chiuse, affine di ripararle da' freddi, non si riaprino se non quando l' aria è temperata, e il Sole caldo, e quando per due ore avanti, e tre ore dopo il mezzo giorno. Prima di riporre le dette piante, si scarichino da' frutti dell' anno antecedente, lasciandone solo pochi de' Settembrini, i quali dieno segno di crescere, e che attaccati siano a rami grossi, e robusti. Tutte le diligenze dette fin quì, si praticano per racchiudere gli altri agrumi gentili a spaliera, o boschetto formandovi attorno una spezie di stanze con tavolati, o stuoje. Verso la fine di Marzo si cominciano

a poco a poco scoprire, osservando l' istessa regola tenuta nel coprirli, e allora si potano, come s'è già detto, nè mai si scuoprono affatto, o levano dagli stanzoni fino a mezzo Aprile, se la stagione si è resa stabilmente buona, voltando a mezzo giorno la parte più debole, e stentata della pianta; essendo bene il sapersi che l' arancio per essere di legno forte patisce meno il freddo degli altri agrumi; dovecchè il cedro, e le lumìe più abbondanti di sugo, e midollo lo temono assai. *Vedi STANZONE.*

Terminerò finalmente con dire il mòdo, e tempo in cui si debbono mutare gli agrumi, e come vadano tagliate le barbe superflue. Passati dunque tre anni dòpo innestati, nel mese di Settembre, o d'Ottobre, allorchè sono nel suo vigore si levino con il pane attaccato alle barbe, risognato, e ripieno il vaso di terra mescolata d'un terzo di concio di pecora ridotto a terriccio, riposato di due anni, un terzo di terriccio di letti di conci vecchi, e un terzo di terra grassa, dolce, e leggiera; oppure con le qualità di terra descritta alla parola *ARANCIO*, senza pigiarla come fu fatto in principio, vi si ponga la pianta ad una giusta altezza; considerato l'abbassamento di circa un' palmo, che fu rimessa nel vaso, con averle prima spuntate le barbe laterali, e da basso, ma non si tocchino le maestre, osservando di non le scompaginare dalla terra, o concime che gli sta attaccato; e quest' istesso dovrà farsi ogni tre anni, senza toccar loro le barbe grosse, finchè giunti all' età di dodici anni: cresciuto notabilmente il tronco, e dilatatesi le barbe, conviene diligentemente tramutare queste piante in vasi di proporzionata grandezza, lasciando in-

tatte

latte tutte le barbe di qualunque sorta. Nel tramutare le piante vecchie, sarà giovevole il porre sopra le radici, e attorno al pedale un poco di pelo di porco. Siccome piante così tenute le vedremo crescere a dismisura, così ogni sette anni si riponghino in un vaso alquanto maggiore, acciocchè possino le barbe liberamente agire, e render la pianta vieppiù robusta, o perfetta. *Vedi ARANCIO*.

AJA. Luogo ove si batte il grano, ed altre biade. Dev' essere spaziosa; piana, in modo però che l' acqua abbia il suo scolo, e non vi covi; acciocchè in caso d' improvvise pioggie, coprendo le biade di stuoje o panni; restino difese dall' acqua se non vi farà ristagno; e sia vicina alla casa per il modo del trasporto delle biade, difesa da venti, ma in maniera che vi tiri qualche vento senza farvi mulinello, acciocchè nel trarre le biade si possino ben pulire; e che finalmente vi sia una chiusa all' intorno per impedire l' ingresso alle bestie. Prima di battere, levansi tutte l' erbe, uguagliasi il terreno, assodandolo, e riturando tutte le fessure con farvi un intonaco di sterco di vacca stemperato con acqua.

AJUOLA. *Vedi PLATEA*.

ALBERETA. Luogo pieno d' alberi, e più propriamente d' alberi così detti, i quali si pongono in terreno renoso, e bellettoso lungo i fiumi in buche fatte con la vanga, fonde tre piedi, nelle quali si piantano i rami d' albera stati prima in molle, e disposti in squadra, e secondo l' espressione degli antichi in *quincuncem*, distanti fra di loro cinque piedi e mezzo, con riempire le buche della stessa terra.

ALBERO. E' il primo, e il più grande di

tutti i vegetabili, che butta molti rami, e foglie, e che cresce assai più ne' climi caldi, che ne' freddi. Ve n' è di più sorte. 1. Pedali d' alberi isolati, o sia in libertà, che si lasciano naturalmente crescere molto alti, nella scelta de' quali per farne la piantata debbono preferirsi quelli di scorza discretamente liscia; contrassegno del loro giovanil vigore, diritti, alti sei piedi almeno, grossi in fondo cinque, o sei pollici, e tre o quattro verso la cima. 2. Alberi a mezzo tronco; questi venuto il tronco all'altezza di cinque in sei piedi, per mezzo della potatura si fanno distendere i rami maestri, che così sono non solo di maggior vaghezza in un giardino, ma d' utile ancora per il prodotto delle loro frutta. 3. Alberi nani, sono quelli che ad arte si tengono bassi, con il tronco alto mezzo piede, e interamente vuoti di rami, perchè dilatandosi dalle parti prendono la figura di globo ecc. *Vedi NANI*. 4. Alberi a spalliera diconsi quelli i cui rami si distendono alle muraglie a guisa di mano aperta; e sì per questi, come per i nani si scelgono diritti, con un solo innesto, e grossi in fondo due o tre pollici. *Vedi SPALLIERE*. 5. Alberi a contra-spalliera sono piantati in linea peralella vicino alla spalliera: 6. Alberi de' piantonai, semenzai ecc. Si dicono quelli piantati, o seminati in luogo a parte per servirsene alle occorrenze da trapiantare in qualche sito. 7. Alberi addomestichiti, sono innesti sopra alberi salvatici, nati dal seme, o dalle barbe d'un albero salvatico; oppure è d'un albero innestato sopra un altro della sua spezie. Si possono distribuire ancora in tre sole classi, cioè alberi da frutto, alberi da legno, alberi da frutto che da legno: nella

la prima classe si porranno tutti quelli che si coltivano per averne le frutta che portano, e il di cui legno non è servibile nei lavori: nella seconda quelli, il legname de' quali serve alla costruzione delle fabbriche, delle navi, ed altro: e nella terza quelli, il frutto, ed il legname de' quali utilmente s' impiega, come sarebbe il noce, il pino, la quercia, il sorbo, l' olivo, e simili. *Vedi* alla parola *FRUTTI*. e a' nomi di ciascun albero, ove s' è parlato delle proprie qualità, e coltura.

Gli alberi che si piantano alla campagna sono d' un grand' utile, e adornamento alle case, formandone de' boschi, de' viali, e ponendone per fino in quei luoghi che non producono nulla, mentre col moltiplicare gli alberi, si moltiplicano le proprie sostanze, tanto per quelli da frutto, quanto per gli altri da legname per lavori, e fabbriche, o per bruciare. Nel piantar alberi, si osservi di fare le buche sei mesi prima, più larghe, e fonde nelle terre magre, e di porre le qualità adattate a ciascun terreno; e quanto alle piante, sono migliori quelle prese da' semenzai, o verzieri; che se si cavano da' boschi, vanno preferite quelle che getta la terra a quelle de' tronchi. Volendo alberi che vengano presto, scelgansi quei che fioriscono i primi, come mandorli, susini, ciliegi, marroni d' India, frassini, tigli ecc. Se si ricerca che facciano dell' ombra, si prenda de' salci, de' pioppi; ma se si desidera la lunga durata, si piantino delle quercie, degli olmi, de' castagni, de' faggi, e degli abeti. Tutte quest' ultime spezie si pongono discoste venti piedi dalle fabbriche, e terre da seme, perchè con le loro barbe tolgono la sostanza, alle piante, e

ad esse pregiudicano con l' ombra. *Vedi BOSCO*.

Albero è inoltre una spezie d'albero così detta, di buccia sottile, e chiara, di legno leggiero, e bianco, che ama i luoghi umidi. *Vedi ALBERETA*.

ALBICOCCO. Frutto assai cognito di mediocre grandezza, il di cui tronco è coperto di una scorza molto scura; le foglie rassomigliano quelle del pero; i fiori sono di color di rosa pallida, a' quali succedono le albicocche di color rossiccio da una parte, gialle dall'altra, e d'un gusto squisito: la loro bellezza, e grossezza dipende dal buon terreno, e dal tronco su di cui s'innestano. Quelle che vengono dalle spalliere sono più grosse, e meno soggette a cadere di quelle degli alberi a pedale, le quali però hanno un maggior gusto. Tre spezie vi sono d'albicocchi, una che produce le frutta ora descritte; un' altra che le fa più bianchiccie, e la mandorla nel suo nocciuolo è dolce; la terza spezie è diversa dalle altre due, che produce le frutta più piccole, più gialle, e meno gustose, e che in Lombardia sono conosciute sotto il nome di *Armeniache*, ed il frutto *Arminicocco*, o *Armelino*.

Gli albicocchi amano luogo caldo, e più la terra leggiera, e renosa, che la grassa. Quantunque nascono naturalmente dal nocciuolo; non ostante s'innestano a occhio, o squarcio sopra mandorli, peschi, susini di damasco neri, altrimenti detti moscini, e sopra quelli di S. Giuliano; ma più perfetti e più naturali vengono sopra lo stesso albicocco, e ciò si fa da' venti d'Ottobre fino a' dieci di Novembre, o sivvero dalla metà fino alla fine di Marzo, che lo

cre-

credo il miglior tempo, perchè andando allora il ſuco, più facilmente l'innesto si appiglia, e la quantità maggiore del ſuco che circola più presto salda e ricuopre la piaga; osservando eſſer molto vantaggioſo il tagliare il pollone un giorno avanti di farne l'innesto. E ſiccome quest' albero a motivo della ſiccità del ſuo legno teme aſſai il freddo, e ſpezialmente nel taglio fatto per l'inſerto; così affine di non offenderlo nel ricuoprirlo di creta, che per ſe steſſa è fredda e lo proſciugherebbe maggiormente, ſi meſcoli eſſa con del mele, che ſervirà d'un utile correttivo. Quelli laſciati creſcere in libertà fanno frutta eccellenti nelle terre ſecche, e luoghi rilevati, perchè da ogni parte eſposti al Sole; dovecchè ne' terreni umidi li producono ſoggetti a divenir verminoſi, e d'un guſto acquoſo: i nani poi vanno meſſi a ſpalliera ad una muraglia che riguardi il Sole, e il miglior luogo è quello ov'egli percuote per due o tre ore dopo il mezzo giorno ne' paeſi caldi, e temperati, perchè non fioriranno così presto come ſarebbero all'eſpoſizione del vero mezzo giorno, dove i freddi che ſovraſtano gli ſarebbero perire, o l'ardore del Sole nella Primavera brucierebbe i loro fiori.

Riguardo al traſportarli da un luogo all'altro, finchè ſono giovini, di ſcorza ſottile e tenera, e capaci di gettar nuove radici, ſi può far con franchezza, perchè ſi accommodano facilmente al nuovo terreno, e ſi approfittano de' lavori e preparazioni fattevi; che ſe ſono vecchi, di ſcorza dura, incapaci di procrear nuove barbe; tal è il pregiudizio che ſe gli arreca, che ſi corre riſchio di perderli.

Verſo la fine di Febbrajo ſi potano gli albi-

cocchi, presso a poco come i peschi; si taglia il legname secco, e i rami cattivi, lasciando solo i rami principali da legno, e da frutto; si potano pure i getti più grossi di quell'anno qualche poco distante dal tronco, e si levano tutti i rami che sono al di sotto per sei, o otto dita di distanza, acciocchè gli altri rami ingrossino, e da' rami buoni, se ne potano sole otto o dieci dita di lunghezza. Una seconda potatura si fa a mezzo Maggio, nella quale si tagliano i rami mezzi secchi, e tutto il legname debole. Ogni sei o sette anni conviene scapezzare quelli a spalliera per rinnovarli, tagliandoli al di sopra della seconda o terza forcella dal pedale, e dopo tagliati, quando sono in fiore, difenderli dal ghiaccio, e da' venti freddi, con cuoprirli di stuoje fino alla fine di Maggio: in una parola si usa per gli albicocchi l'istessa diligenza che per i peschi. *Vedi FRUTTI.*

ALGA. Spezie d'erba che nasce sugli scogli del mare, di dove la staccano l'onde, e la gettano alla riva. Riguardo all'Agricoltura alcuni se ne servono per concimar la terra.

ALLELUJA. *Vedi ACETOSELLA.*

ALLORO INDIANO. *Vedi LAURO INDIANO.*

ALLORO. *Vedi Lauro.*

ALLORO SPINOSO. *Vedi AGRIFOGLIO.*

ALOE'. Tralasciando di parlare dell'albero d'aloè, che nasce nella China, Cochinchina, e Tunchino, diremo solo di quella pianta di aloè che cresce in molti luoghi nell'Indie Orientali, e Occidentali, e si coltiva ancora in Europa fra le piante straniere. L'aloè succrutino, ch'è il migliore, è nero, e bruno, lucente al di fuori, simile al color di cedro al di dentro, resi-

resinoso, friabile, molto amaro, e diviene giallo essendo spolverizzato. Il sugo d'aloè è purgante, disseccante, fortifica lo stomaco, ma si prende mangiando, poichè a stomaco vuoto cagiona de' dolori d' intestini; ammazza i vermi, resiste alla corruzione, ed è buono alle ferite.

ALTEA o *Bismalva*. Piccola pianta che si coltiva ne' giardini, e differisce dalla malva solo nel colore delle foglie, le quali sono bianche, e vellutate. La sua radica è mollificante, lassativa, molto buona nelle affezioni del petto, a' mali di punta, de' reni, e infiammazione d'orina: le foglie impediscono, come quelle di malva, e di falcio, l' infiammazione delle piaghe. La mucillagine d'altea, cioè a dire il suo umor viscoso, fattone pasticche con lo zucchero è ammirabile contro la tosse.

ALVEARIO. Recipiente destinato per mettervi le api perchè vi sciamino. In diverse guise si fanno gli alveari, per lo più senza molto osservare nè alla materia, nè alla forma, se dannosa, o vantaggiosa alle api, e suoi lavori. Nella Spagna gli fanno d'un pezzo di bosso scavato, che dicono abbia virtù di allettarle, ritenerle, e contribuire alla sanità, e fecondità loro, cosa forse particolare di quel paese. In Moscovia mettono le api in vasi di terra; ne' contorni di Parigi in alveari di vinchi, o di paglia, e di paglia pure sono quelli della Normandìa, Brettagna, e altre provincie. Ed in fatti di paglia è meno soggetto ad esser riscaldata da' cocenti raggi del Sole, ed è di maggior riparo contro il freddo, cosicchè le api sono quivi più difese che in qualunque alveare d'altra materia. Nella Provenza, e nell' Italia

lia sono comunemente di quattro tavole attaccate insieme. Quanti però ve ne sono di legni amari ad esse contrarj, uniti con chiodi, o altri ferri, che gli fanno in qualche parte putrefare; e quanti fabbricati di scorze di sughero, o con un pezzo di toppo d' albero forato per lungo, e d'un assai angusta, e sconvenevol figura sì per i favi, che per qualunque altra loro operazione.

Tanto il VVeckero *de secretis apum*, che il Falchini Fiorentino nella sua Istruzione intorno le Api, vogliono la forma dell'alveario quadrilunga, a guisa di cassetta, non diritto in piedi, ma rivolto, e disteso per lungo. Determina il Falchini la lunghezza d'un braccio e un terzo di Firenze, che sono piedi Parigini due, pollici quattro, e otto linee; e l'altezza, e larghezza di mezzo braccio, che vengono ad essere dieci pollici, e nove linee; ma veramente l'altezzza e larghezza è troppo scarsa, dovendo essere almeno un piede, acciocchè possino capirvi i favi, i quali si formano dalle Api a perpendicolo della lunghezza d'un piede, e della larghezza di mezzo piede, come si osserva nello *Spettacolo della Natura*. Si adoprino per fabbricarli delle tavole di pino, o altro albero odorifero grosse un pollice, ben stagionate, senza tarli, liscie, e polite al di fuori, rozze al di dentro, commesse con incastri, e stecchi ben fotti, e non con ferro di veruna sorta; che le parti laterali di dette cassette siano fermate al piano di sotto in dentro almeno un pollice, e che il piano di sopra sporti in fuori circa tre pollici da ogni parte, perchè non v'entri l'acqua; e che la facciata sia tutta d'un pezzo, liscia anche di dentro, facile ad aprirsi, per poter

ter visitare con comodo le api, e cavare i favi, e con cinque soli fori, nel mezzo di essa facciata della grandezza de' loro Re pel passaggio delle api, e questi obbliqui per difesa del vento; chiudendo bene ogni altra fissura con sterco bovino fresco. Intendendo di riferir quivi quelle istruzioni che condur possono ad ottenere il maggior utile possibile dalle api con tutto l' immaginabile risparmio; che se il lettore avesse in mira anche l' ornamento, e il dilettevole, ricorra alla *Repubblica delle Api* del Sig. VVarder, e al *Trattato delle Api* del Sig. VVildman, che in questi troverà cassette d' una decente struttura, e comode per osservare i lavori di questi animaletti. Ciò non ostante l'ultimo di questi Autori conviene essere da anteporsi per le api le arnie di paglia a qualsivoglia altra abitazione.

Il luogo per collocare gli alveari dee esser fatto d' asse forti, ben pulite, alte da terra due piedi, e mezzo, presso qualche muraglia che gli difenda dalla tramontana, in una parte remota, non soggetta troppo al vento, nè al rimbombo dell' eco, che abbiano un insensibile pendio per d' avanti, tanto che non vi covi l' acqua. La sua miglior esposizione è tra l' oriente d' inverno, e 'l mezzo giorno, acciocchè vadano al pascolo subito spuntato il Sole. Sopra vi si fa un tetto di paglia, o di legno per difender le cassette dalle pioggie, e nell' estate dal gran calore del Sole. Si pongono gli alveari in fila colla bocca rivolta verso ponente di primavera, perchè godano del Sole pomeridiano, essendo nei mesi freddi quello della mattina pericoloso, attesochè col suo splendore invita questi insetti ad uscire alla campagna, la qual cosa ridondereb-

rebbe nella sua totale rovina, onde essendo la bocca ombreggiata se ne stanno ritirate; nel tempo poi del pascolo l'aria si mantiene calda attorno l'alveare anche dopo il mezzo giorno, e fortifica le api, che meglio proseguiscono il lavoro. Tanto dalla parte del muro, che fra un alveare e l'altro si lasci una picciola distanza da poterli visitare, e pulire dalle telle di ragno, centogambi, farfalle, ed altro che possa esservi, perchè nulla stimola più le api al lavoro quanto la politezza. Avanti al luogo degli alveari non vi vanno nè cespugli d'erbe, nè alcuna sorta d'immondizie; ne' luoghi circonvicini poi vi siano de' sambuchi, de' mandorli, della ginestra molto raccomandata dal Sig. Bradley, o altri arboscelli odoriferi, e questi dalla parte meridionale per difenderle dal gran calpo nell'estate, da' parterri, o prati fertili d'erbe, e fiori; come timo, salvia, spigo, ramerino, gigli, viole, rose, papaveri, ed altre piante di qualunque sorta, alla riserva dell'assenzio, ginepro e posco, i cui fiori sono nocivi alle api; vi si seminano ancora delle fave, de' piselli, e del grano faraceno, e del trifoglio, e della saggina. Se in vicinanza non v'è qualche fonte, fa duopo tenervi de' vasi un poco eminenti ripieni spesso d'acqua pura, con de' sassi, o legnetti galleggianti, acciò possino bere senza pericolo di naufragare, tenendo le api lontane dall'acque stagnanti, e putride, e da qualsisia cattivo odore; nè si ponghino mai gli alveari nuovi in mezzo de' vecchi, perchè il gran rumore che fanno quelle nell'entrare e uscire, solleverebbe gli sciami nuovi, e se ne suggirebbero.

Nella compra d'alveari d'api si possono distin-

ftinguere i buoni da' cattivi, battendo con le nocca sopra l'alveario, come si fa per provare un barile; se fa un suono diviso in due o tre tuoni l'alveario è buono; se il suono è corto, e finisce subito, è segno che vi sono poche api; il suono chiaro, ed acuto indica una gran scarsezza d'api, e di provvisione; il suono soffocato è segno di abbondanza. Subito comprati è necessario portarli via per prevenire le fraudi, ed è meglio farlo di notte. *Vedi API*.

AMARANTO. Chiamato dal volgo *Gelosia*. Ve ne sono di moltissime specie, che coltivansi ne' Giardini, secondo la diversità de' colori; come purpureo, giallo, rosso scuro, bianco, ed il cristato variegato di rosso. Essendo gli Amaranti cresciuti all'altezza di quattro dita, si trapiantano in distanza più d'un braccio, in terreno buono, e che sia ingrassato sotto, e bene spesso s'innaffiano. Fioriscono dal mese d'Agosto, fin in Autunno, ed acciò facciano bei fiori all'intorno, gli si levano tutti li germogli lasciandovi il solo gambo di mezzo. Si seminano gli Amaranti il quinto, o il sesto giorno della Luna d'Aprile, in terra buona, macera, leggiera, ed in sito mediocremente soleggiato. Questi fiori che sono simili ad una pannocchia, non mai infracidiscono, nè perdono il suo vivace colore, anzi se si porranno a seccare in un forno tepido si conserveranno lungamente, e bagnandoli nell'acqua riacquisteranno il natural colore, e vigore dell'Estate. Questa pianta viene meglio ne' vasi, che in terra; ed il tempo d'innaffiarli deve essere di mezzo giorno al contrario delle altre piante, che si adacquano la mattina, e la sera.

AMARANTO ALESSANDRINO, chiama-

mato anche *purpureo*, e Fiorveluto in Toscana: fa questi una pianta più picciola del surreferito; e se ne ripianta un gambo per vaso con buona terra, e macera. Getta una bella pianta con un fiocchetto di color vinato nella sommità d'ogni ramoscello; se si coglierà questo fiore prima che si secchi, si conserverà bello, e colorito per moltissimo tempo, come fanno li Sempiterni, anzi se si metterà a molle nell' acqua, ritornerà come era da prima appena colto; come si è detto dell'altro; di questi ve ne sono di due sorte, uno che ha il fiore lungo, e l'altro rotondo. Queste due spezie però non sono così belle come l'altro, quantunque abbiano il suo pennacchio, poichè si caricano per lo più di semenze. Il più vago è quello che getta un sol fusto, ed ha li pennacchi della lunghezza di quattro dita. Il freddo, il ghiaccio, li venti, e le pioggie gli arreccano molto danno; e se si semina in Febbrajo, ed in Marzo, si dée fare sopra le ajuole; quando poi sarà cresciuto, conviene coprirlo con alquanta paglia. Arrivato all'altezza di due oncie, ed avendo gettate quattro in cinque foglie, bisogna avvezzarlo a pien'aria, e tal diligenza devesi praticare per sei settimane; passato tal tempo si trapianta.

AMARASCA, o MARASCA. Sorta di ciriegia d'un rosso vivo, e trasparente: vi sono le amaraschine, così dette per esser più piccole delle altre. L'albero è basso, e manda i rami all'ingiù. Le foglie bollite nel mosto quando si fa il vino, gli danno il gusto di amarasca. Se ne fa anche il vino, levando i noccioli, e ammaccandoli in maniera che appena siano rotti, e quindi mescolata la polpa con questi noccioli,

li, se n'empie l'imbottatojo, e si getta sopra il vino, procurando che nel cadere che fa nella botte pulita porti seco qualche parte di noccioli; e di polpa; e chiusa la botte si lascia chiarire. Si fa anche senza vino con una maggior quantità di polpa, e noccioli, gettandovi sopra nel sopraddetto modo dell'acqua bollente.

AMARINO, che corrottamente viene chiamato *Marinella*; è una specie di ciliegio selvatico; il quale produce un frutto di sapore agro, mescolato con alquanto amaro. Se ne trova di due sorta; il simplice cioè, e quello che chiamasi dal fior doppio, ch'è più bello di quello del ciliegio, e si apre meglio, meno bianco, meno largo, ed ha un poco di verde nel mezzo del bottone. Quest'albero alligna ne'monti, e ne'luoghi incolti, non abbisognandogli alcuna coltura; produce presto le frutta, le quali stando per qualche tempo ammontate cambiano il sapore agro, ed amaro, in un dolce, che non riesce disgustevole, ma però sempre conservano un poco d'acido. Adoprasi questa pianta per far de' viali, e su d'essa si può innestar ogni sorta di ciliegio, e piantando i noccioli, si può fare un semenzajo. Essendo allevati questi arboscelli fino ai tre o quattro anni, si levano, e si trapiantano in luogo preparatogli, dovendo prima fare de'buchi alla larghezza di tre piedi, e due di profondità, lontani l'un dall'altro nove piedi. Ma nel piantarli è necessario osservare, che dopo aver gettato detta terra grassa sul fondo, di non metterli dentro ch'un piede; indi si cuoprono con terra uguale. Si devono lavorare per tre o quattro anni; due o tre volte all'anno, e così faranno un ben gros-

grosso tronco. Se si desidera poi che rendano molte frutta, ed assai legno, bisogna ch'abbiano una terra leggiera, e sabbioniccia. Si possono anche metterli in buona terra, ma sono più soggetti a perire.

AMBRETTA. Pianta venuta da Constantinopoli, le cui foglie si rassomigliano molto alle prime del fior di Zaccaria, o sia Battisecula, sono però più larghe, più tagliuzzate, e meno bianche: i suoi gambi non crescono che due piedi, sono bianchi, adorni di foglie, e in cima hanno un bottone scaglioso, ch'è il fiore, più grosso del fiore di Zaccaria; questo contiene molti fioretti di differenti colori; quelli della circonferenza hanno un diverso colore di quelli del centro, i quali sono anche più piccoli, e tramandano un gratissimo odore. Vi sono dell'ambrette bianche, delle gialle, e delle porporine, che sono le più comuni. Si seminano d'anno in anno in luna vecchia di Marzo in terra buona, macera, e leggiera, in luogo mediocremente soleggiato, con semenza raccolta dal fiore del fusto di mezzo: e divenute grandicelle si trapiantano ciascheduna per vaso, ovvero in buon terreno grasso, e luogo come sopra, in distanza d'un braccio una dall'altra. Per tutta l'estate, e l'Autunno gettono i suoi fiori; e si zappano, e s'innaffiano spesso.

AMBROSIA. Pianta che ha molti rami bianchicci, e qualche volta rossellini, con le foglie simili a quelle dell'assenzio ordinario, e fa d'odore di vino: i suoi fiori sono a fioretti racchiusi in un calicetto; i frutti sono a forma di piccioli grappoli, e nasce questa pianta in riva al mare in Toscana. Si usa in tutti i casi che fa di bisogno d'un risolvente. Gli Autori antichi

tichi dicono che conserva lungo tempo la persona nel suo vigore, e che fa vivere molto.

AMERICO. Questo fiore rassomiglia moltissimo al Garofano a mazzetto, e viene volgarmente chiamato *Oculus Christi*: innalza il suo gambo con le foglie, che son simili a quelle della Saponaria, nella cui sommità fa una bella sparsa di fiori come in un mazzo accolti; e se ne trovano di bianchi, di rossi, e di varie altre sorta di colori. Essendo l' Americo simile a' Garofani, richiede perciò una simile coltura; e per averne ogni anno si deve riseminare.

AMOMO. Arboscello aromatico, di legno torto, odorifero, di foglie lunghe, strette, e di fiori bianchi, i cui frutti si pongono ne' medicamenti, e ne' profumi, e ritengono l' istesso nome venendo dalle Indie in grappoli lunghi tre o quattro dita. Presso di noi si dà il nome d' amomo falso ad un piccolo frutto nero, ch' è una spezie d' uva spina. L' amomo di Plinio è un frutto rosso; grosso come una piccola ciriegia; l' arboscello che lo produce si vede ne' giardini, per adornamento, stante la sua verzura, e il color del suo frutto.

ANAGALLIDE. Pianta di cui v' è il maschio che fa i fiori rossi, e la femmina che li fa azzurri. L' anagallide è astersiva, calma i dolori: presa prima di dormire coprendosi bene ne fa traspirare i mal' umori; il sugo tirato per il naso spurga la flemma del cervello: una dramma di esso preso nel vino resiste al veleno de' serpenti.

ANANAS. Frutto che nasce nell' Isole Antille, ed in molti altri luoghi dell' Indie, giudicato per la sua bontà il Re de' frutti; questo cresce in forma di pina con la corteccia rileva-

ta in compartimenti a ſcaglie verdi contornate d'incarnato, col fondo giallo, ſopra un gambo alto un buon piede; veſtito d' intorno con quindici o ſedici foglie lunghe come quelle de' cardi, e della figura di quelle dell' aloè. Nella ſommità dell' Ananas viene una ſpezie di corona compoſta di fiori, e foglie d' un roſſo vivo e lucente, la quale poſta in terra prende radice, e produce una nuova pianta. L' Ananas bianco quantunque ſia il più bello; e più groſſo degli altri, non è però di così perfetto guſto, e nel mangiarlo iſtupidiſce i denti, e fa venir sangue dalle gengive: il puntito, o ſia pan di zucchero è di miglior guſto, ma anch' eſſo inſanguina le gengive: il pomo appio finalmente benchè più piccolo, è il più eccellente di tutti, non iſtupidiſce i denti, nè ſi può eſprimere il miſto che contiene de' diverſi ſapori de' noſtri migliori frutti. Se ne fa il vino ch'è ſimile alla malvagia; in capo però di tre ſettimane ſi guaſta, e conſervato altrettanto tempo, ritorna migliore di prima, ma più fumoſo. Vengono queſti frutti anche in Francia, Germania, e Italia ne' giardini particolari, mediante l'uſo delle ſtufe. L' Ananas ha degli ottimi rimedj, poichè ricrea lo ſpirito, fortifica il cuore e lo ſtomaco, riſtabiliſce l' appetito, vale contro la renella, e la ritenzione d' orina, ed è anche un maraviglioſo contravveleno.

ANEMONE. E' un fiore ammirabile per la meſcolanza, e diverſità de' colori, e che ſi divide in due qualità, una getta la foglia di ſotto ſtretta, e trinciata, e di ſopra nel giro del fiore larga, col fiocco ora ſemplice, ora pieno; l'altra ha la foglia larga in fondo, e ſtretta in alto e ſenza fiocco: i primi ſi chiamano Ane-

mo-

moni, ed i secondi da' Francesi *Argemones*, e da noi *Garofani Turcheschi* o *Calcedonici*. Tanto gli uni che gli altri si distinguono in scempi, e in doppj, ed hanno un infinità di nomi secondo le diverse loro fattezze; ma io per non allungarmi inutilmente, ne riporterò solo alcuni de' principali; cioè, quello di Fiandra bianco con fiocco verde, quel di Sermonetta bianco col fiocco cremisino scuro: il Gaetano colombino, e bianco: il Salviano con foglie bianche puntate d' incarnato: il Parigino incarnatino, e bianco: quel di Gallipoli pennacchiato bianco; il Bizantino color di rosa cremisino, e bianco: il Bello del Martelletti, con foglie zolfine vergate di cremisino, e fiocco del medesimo colore: il Miracoloso di Brettagna mezzo bianco, e mezzo cremisino: finalmente il Sant' Andrea, il San Carlo, il Martedotti, l' Albertino, il passa Albertino, ed altri.

Un bell' Anemone dee avere il gambo forte; il fiore ben rotondo, di colori vivaci, le foglie, che lo circondano, larghe e ben tondeggiate; le piccole di mezzo disposte a forma di cupola larga: gli sprizzolati sono rari, e più belli si giudicano i vellutati.

Gli Anemoni amano un posto solatio, massimamente nell'inverno, e una terra leggiera, e composta, ponendosi in fondo prima di metter le radiche, terreno grasso, e macero, passato per un vaglio largo, sopra del quale si distendono due dita di terra magra, passata per vaglio stretto, e quella che si trova ne' solchi de' campi trasportatavi dall' acqua è la migliore. Quindi si dispongono le radiche distanti fra loro un palmo, con gli occhi rivolti all' insù, e si ricoprono con due dita del medesimo terre-

no magro, ed altre due dita finalmente di terra grassa, e leggiera. Le lingue che si staccano nel ripiantarle si pongono non ritte, ma per banda con l'occhio volto in su, e lo stesso si pratica per quelle radiche difettose a cagione di tarlo, o di fradiciume. Accade qualche volta, che alcune radiche gettano solo foglie, e non fiori; il rimedio è distaccare la troppa abbondanza d'occhi, e trapiantarle più tardi, che così produrranno i fiori. Il tempo di piantar gli *Argemoni* che stentano più a nascere, ed a fiorire, è tre giorni avanti il plenilunio di Settembre, e gli Anemoni che sono più facili, deesi aspettare fin a Ottobre, e chi vuole aver fiori buona parte dell'anno ne pianti ancora in Aprile, e Maggio. Ne' vasi parimente, una, o due per vaso si pongon le radiche di quei fiori, che sono più rari, perchè così meglio si conservano. Si difendono dalle pioggie coprendoli con stuoje, e in caso di ghiacci spargendo sopra il terreno buona quantità di concio. Per formare un vago parterre di ragguardevoli Anemoni, debbonsi compartir bene i colori, e tagliar con le forbici la troppa quantità de' gambi deboli che sono a ciascuna pianta.

Ogn'anno nel mese di Giugno bisogna cavar di terra le radiche, e con maniera per non intaccarle col ferro, che se ciò accadesse, pongasi sopra il taglio della polvere asciutta; quindi ben pulite, e levato tutto quello che vi fosse d'infradicito, e risecche che siano, si stacchino le linguette, e rinvoltate in carta, ciascuna sorta da per se, si riponghino in canestri appesi ad una trave in qualche stanza esposta alla tramontana, che con la sua freschezza ottimamente le mantiene; e se si lasceranno

stare

ftare un' anno fenza ripiantarle, produrranno più groffo il fiore. Si feminano ancora lafciando fulla pianta i fiori più grandi, di colori vivi, e lucenti, da' quali, allorchè fono per cadere dal gambo, fe ne raccoglie nel mezzo giorno il feme, che mefcolato bene con terra fottile, e graffa, fi fparge fopra d' un vafo, e fpruzzata con acqua, fi ricopre all' altezza d' uno fcudo d' altra buona terra, innaffiandola di nuovo con una fcopa; poi fi pone ogni mattina per tre ore al Sole, continuando ad innaffiarla ogni fera finchè fpuntano le piccole fogliolinе: allora vi s' aggiugne leggiermente della miglior terra alla groffezza d' un dito, lafciando il vafo al Sole continuo, con difcretamente bagnarlo ogni fera. L' inverno fi fottragghino dal freddo quefte pianticelle, tenendole nel luogo il più dominato dal Sole. Seccate che faranno le foglie conviene porle al coperto in luogo frefco, difefo dal Sole, a dall' acqua, e al mefe di Settembre fi cavino tutte le radichette, ripiantando le piccole nell' ifteffo, e le grandi in altri vafi.

Gli Anemoni tenuifogli fi devono piantare in terra minuta, graffa, ed efpofti al Sole, tre dita fotterra, ed in diftanza di un palmo. Conviene adacquarli mentre fpuntano dalla terra, quando mettono il bottone, allorchè hanno il fiore, ed in tempo di grande cecità. Nel mefe di Aprile non s' innaffiano, e nemmeno quando hanno perduto il fiore. Ogni tre anni fi cavano, e feparate dal moltiplico le groffe radici, fi ripongono in una ftanza afciutta per otto giorni, e pofcia fi debbono confervare in ifcattole ripofte in luogo frefco ed afciutto. Le cipolle picciole poi fi metteranno ne' vafi fotterra fei,

o otto dita con terra buona, ed asciutta; riponendo detti vasi in luogo arioso, ma che non ci penetri il Sole, coprendoli con tegole, per difenderli dall' acqua. Il tempo nel quale si deve trapiantare dette radiche è di Settembre, dopo che avrà piovuto. Quando le radiche de' vasi si saranno levate dalla terra, si riporranno in altri vasi, oppure in terra; ma è necessario guardarle al possibile dall' Aria, e così più si moltiplicheranno.

L'Anemone latifoglio, o sia Argemone ama terra buona, minuta e mescolata con stabio. Si piantano in posto solatìo in tempo però d' inverno, poichè nella state vuole anzi esserne difeso. Si pianta sotterra tre dita in distanza di un palmo; nel resto si deve regolare come si è detto dell' Anemone ordinario.

Finalmente l' Anemone giallo doppio si deve piantare in terra grassa, luogo fresco, tre dita sotto terra, ed un palmo in distanza.

Quantunque gli Anemoni siano differenti di foglie, e di fiori, non hanno però differenti qualità medicinali. Il loro sugo tirato per il naso purga la testa; i fusti e le foglie cotte con tisana, e mangiate ne' cibi fanno abbondare il latte alle donne, e applicate con lana a' luoghi naturali gli provocano i mestrui, e la radice masticata tira la flemma: cotta in vino passo, ed applicata in forma di linimento medica le infiammazioni, le debolezze, e le cicatrici degli occhj, e mondifica l'ulcere sordide. L' Argemone essendo di fuori di color di zaffarano similmente è acuto, e leva i fiocchi, e le nuvolette degli occhj, ed ha molte altre qualità le quali per non allungarsi, si tralasciano.

ANETO. Pianta d' orto, detta anche d' alcu-

cuni *finocchio forte*, che fa il fiore giallo; le foglie sono tanto simili al finocchio, che difficilmente, se non si adopra, si distingue da esso; sono però più corte, e più minute: il frutto è d' odore acuto, e gusto amaro, che conferisce allo stomaco. L' aneto ama i luoghi caldi: il suo olio è buono per la colica.

ANGELICA. Pianta che si coltiva negli orti e la miglior ha il gambo alto due o tre piedi, e scannelato, le foglie larghe, smerluzzate, di color pallido, e d'un odore aromatico. La radica, ch'è la parte migliore, dev' esser grossa, lunga, scura, e quasi amara; è pettorale, cefalica, sudorifera, vulneraria, buona contro la peste, e aria cattiva, fortifica lo stomaco, e rallegra il cuore. Il sugo conferisce alla podagra, e mescolato con grasso guarisce la rogna.

ANICE, detto anche *Amace*. Pianta aromatica simile al finocchio, il granello della quale è lunghetto, d'un gusto piccante, caloroso, e molto buono, secondo la commune opinione, per dissipare i flati: è pettorale, stomachico, e digestivo. Il suo fusto è vuoto, alto circa tre piedi.

La sementa degli anici si fà in luoghi alti, non ingombrati da alberi, dove l' aria sia ventilata, e non soggetti a nebbia. Il terreno dev' esser forte, ed è bene che l' anno antecedente vi siano state seminate le fave, o altre robe che non impoveriscano tanto il terreno di sughi, come fanno l' orzo, la vena, la spiolda ecc. mentre non se li dà concio di sorte alcuna ma solo si lavora il terreno bene a fondo con la vangá, e diligentemente si stritolano tutte le zolle. Tra la metà, e la fine di Marzo si

ſpargono gli anici radi in modo , che in un' eſtenſione di terra capace di ricevere di ſeme quattro ſtaja Fiorentine di grano, ſaranno più che ſufficienti nove in dieci libbre d'anici. Appena ſpuntati fuori dal terreno, vanno con le mani, e con l'ajuto d'un piccolo coltello nettati da qualunque erba; non amando eſſi altra compagnia che di ſe medeſimi. Creſciuti all' altezza di tre, o quattro dita fa duopo zappettarli, e pulirli da ogn'erba con certi zappettini piccoli, e ſtretti, rincalzandoli per quanto ſi può col terreno, e una tale operazione ſi replica quante volte il biſogno lo porta, eſſendo troppo neceſſario il tenerli puliti dalle erbe ſtraniere. Sono diverſi anni che in quei luoghi della Toſcana, ove ſi coltivano gli anici, queſti tutti indugiano a ſeminarli alla fine d' Aprile, perchè eſſendo facilmente danneggiati da una ſpezie di bruchi, che gli rodono le foglie, e quando ſtanno per aprire quel giro di minuti rami, in cima de' quali naſce il fiore, a cui ſuccede il frutto, gli circondano queſte beſtie con una tela aſſai più conſiſtente di quella di ragno onde non poſſono, più aprirſi, ed è coſtretto a perire col fiore il frutto iſteſſo. Credono col ſeminarli più tardi di riparare in parte ad un tal danno, dicendo, che al venire del Sol in lione i detti bruchi o muojono, o perdano la forza, nè gli fanno più danno, e così rimangono da eſſi liberi nel tempo che ſono per aprirſi, e gettare il fiore. Il migliore, e più ſicuro rimedio contro queſti inſetti è, l'ammazzarli allorchè ſono ancora piccoli. Quando ſono maturi gli anici, che ſi conoſce dall'ingiallire che fanno i gambi, e dal rimanere ſenza foglie, ſi debbon ſubito ſvellere dal terreno, e por-

portati in luogo coperto, e asciutto ; poichè se fosse umido diventerebbero di cattivo colore pendente al nero, se ne fanno tanti mazzetti, che dopo tenuti al Sole finchè siano ben secchi, si stropicciano con le mani per farne cadere gli anici, i quali poi si puliscono nella guisa istessa del grano.

ANITRA. Animale che vive in terra, e in acqua, di non molta spesa o disturbo, e d'un utile tale per le penne, per l' ova, e per la carne, ch'è desiderabile d' avere in vicinanza il comodo dell' acqua, o di lago, o di fiume per rilevarne.

Le Anitre principiano a far ova in Marzo, e durano tre mesi e più, se sono ben custodite; e siccome non ne possono covare che sei, così è più vantaggioso il porle sotto una gallina, alla quale se ne può dare fino in dodici, e nascono nel termine d'un mese. Quantunque gli Anitrini si possino lasciare andar fuori subito nati, se è bel tempo, pur non ostante sarebbe meglio il tenerli i primi otto giorni rinchiusi affinchè si fortificassero. In questa tenera età il loro cibo è miglio, panico lattuga, pesciolini, semola, orzo bollito: divenute poi grandi vivono dei pesci morti, e di quei medesimi cibi che si danno alle oche, con tutto ciò è necessario il darle da mangiare mattina e sera quando escono, e quando ritornano al pollajo, appunto come si fa alle galline, perchè così si assuefanno ad andare a dormire all' istessa ora, e perchè rendono più utile di quello che se dovessero procurarsi fuori tutto il sostentamento. Nei mesi che fanno l' ova, la mattina prima che eschino del pollajo conviene tastarle, e se debbono farlo si tenghino racchiuse,

se, mentre correrebbero rischio di perderlo alla campagna.

ANNAFFIARE. E' assolutamente necessario per tutti i prodotti degli orti, e de' giardini, posti, o trapiantati di fresco. Le piante debbon essere ainaffiate per sette o otto mesi dell' anno, e particolarmente nella Primavera, Estate, e una parte dell' Autunno, e questo si fa tramontato il Sole, e non la mattina; dovecchè nell' Inverno s' innaffiano due o tre ore dopo levato il Sole, osservando di non bagnare il tronco, o fusto. La miglior maniera d' innaffiare, quando si ha il comodo, è quella d' aver delle acque naturali, o artificiali, le quali condotte per canali, o fossetti lungo i quadrati, adacquando la terra meglio degli annaffiatori, e dovendola prendere da' pozzi si minora l' incomodo mediante l' uso de' bindoli, e delle trombe. In Aprile, e Maggio s' innaffia molto, stante l' aridità che regna in questi mesi, e ne' gran caldi la mattina, e la sera, e più spesso nelle terre leggiere, e sabbionose, che nelle forti, come ancora quando le piante crescono, e non già nel tempo che non muovono, dando due abbondanti innaffiate la settimana alle piante ne' vasi, con versarvi l' acqua adagio, acciocchè possa bagnare, e rinfrescare le barbe accosto alle pareti del vaso, dove ne hanno più bisogno, perchè più facilmente si riseccano; all' altre piante poi serve il rinnovarli l' umidità della superficie. I piccioli vasi di fiori facili a maneggiarsi, ottima regola è non annaffiarli, ma intingerli in una conca piena d' acqua finchè la terra sia inzuppata. Le semenze di qualunque sorte subito poste in terra non si debbono innaffiare, se non passati due giorni, ma

solo

solo spruzzar d' acqua, tanto che la terra gli si fissi un poco attorno, mentre sul bel principio una troppa abbondanza di nutrimento potrebbe farle morire. E' bene mettervi sopra del concio di foglie infracidite, perchè condensandosi il terreno per le pioggie, o innaffiature, la semenza stenterebbe a nascere.

Vi sono delle piante le quali quantunque non s' usi l' annaffiarle, pure lo dovrebbero essere due o tre volte la settimana; come i carciofi, dandogliene un innaffiatojo pieno per pianta; i cavoli fiori, i cocomeri richiedono similmente molt' acqua, e per così dire di notarvi. Si conosce che le piante hanno bisogno di essere annaffiate quando ingiallisscono, e sono passe. Generalmente l' acqua di fiume, potendola avere, è la migliore; poi quella di fontana, ma riposata, e riscaldata all' aria; finalmente quella di pozzo, la quale nuoce alle piante se non è stata molto tempo all' aria: e se nell' acqua delle innaffiature vi sarà posto in infusione dello sterco di pecore, di colombi, o di polli, o della calcina, o della cenere, con più forza e celerità cresceranno le piante.

ANNO. Siccome il corso d' un anno abbraccia tutti i lavori da farsi alla campagna, così sarà bene l' accennargli quì, sotto ciascun mese, osservando che la variazione delle stagioni più sollecite, o tardive, è la vera regola per eseguirli.

GENNAJO. In questo mese si seminano i mochi, le veccie, le cicerchie, i lupini, e i cavoli di diverse qualità: si concimano gli alberi che sono i primi a fiorire, e quando non siano giornate troppo rigide, si potano gli ulivi, e le viti passata la metà del mese un' ora

dopo

dopo il crepuscolo della mattina, e si tralascia un'ora avanti il vespertino, benchè le viti è meglio potarle subito dopo colta l' uva, e caduti i pampani, come ho notato a *VITE*. Si tagliano i falci, e i pioppi, come ancora tutto il legname da segare per farne travi, e altri lavori, e quello ancora par far fuoco, osservando però che i contadini in questo fanno grave danno tagliando senza verun riguardo. Questa è la vera stagione di tagliare, e spuntare i pali per la maggior loro durata. Si principiano a scuotere, raccogliere, e stagionare l' ulivo; si ara la terra asciutta preparandola per fave, miglio, saggina, fagiuoli, canapa, lino, e simili, si fanno le fosse da piantar alberi, e viti; e si scavano quelle che servono per scolo de' campi. Nell' orto, si coprono le piante de' fiori, che temono il freddo, ponendo in luogo riparato dalle dirotte pioggie gli anemoni, e le piante giovani che sono in vasi; si legano le cime dell' insalata per farle imbianchire. Ne' piantonai si pongono gli ovoli d' olivi, e ne' semenzai spargesi il seme di pere, mele, ed altri frutti. Finalmente se il freddo, e la stagione contraria obbliga a star molto in casa, dee il contadino profittarsi di questo tempo per accomodare tutti gli stromenti da lavoro, come pure per gramolare o pelare la canapa, ed il lino, e per ammazzare i majali, salandone la carne.

FEBBRAJO. Si seminano in questo mese le fave marzuole, la vena, le lenti, i ceci, il grano marzuolo, i piselli primaticci, le cipolle, i porri, gli agli, il lino, il fieno nelle terre pratìve; si piantano i rami di salvia, le mazze del ramerino; si trapianta in luogo ben situa-

tuato la lattuga cappuccina feminata dopo l'Autunno, perchè faccia buon cefto. Alla nuova Luna di quefto mefe fi feminano rape, ramolacci, fparagi, i primi cavoli della palla, e ogni forta di legumi, e fi lavorano i campi per feminarvi i poponi. Per i frutti fi potano gli alberi di tutte le forte, fi tagliano le mazze per innefti il dì 27. della Luna, con ferbarle fino a' 10., e a' 12. della Luna di Marzo; fi cominciano a piegare, e legare le viti. Ne' femenzai pongonfi i nocciuoli d'ulive, pefche, fufine, ciliege, noci, nocciuole, mandorle, i femi di pere, mele, d' aranci forti, di cipreffi. Si piantano canneti, ulivi, gelfi, magliuoli di viti, pioppi; negli argini de' fiumi ontani, e vetrici. Si cominciano a fare gl' innefti a quelle piante che anticipano a muovere, e mettere; fi fcalzano, e fi governano gli ulivi, le viti, i gelfi, i frutti, e altre piante, e fi concimano i prati; fi riempiono le botti; fi riveggono le foffe per lo fcolo delle acque; fi vifitano i bofchi, perchè non reftino danneggiati; fi rifcontrano le vigne, e filari delle viti, obbligando i contadini a riempire i luoghi vuoti o con propagini, o con magliuoli di buona razza. Si pulifcono finalmente le colombaje, rivedendo, e rilegando i ceftini, fi pongono l'ova fotto le galline, e s'impedifce che i beftiami vadano in quelle praterie che fono in luoghi caldi, che fanno prefto il fieno.

MARZO. E' tempo di lavorare i terreni in ripofo, che farà il fecondo lavoro; e al principio del mefe, quando non fi fia potuto fare in Febbrajo, fi termina di feminare il grano, e lino marzuolo, le vecce, l'orzo, le fave marzuole. E' tempo ancora di rimettere in buon' or-

ordine i giardini, ed orti, lavorando la terrà per trapiantare i primi poponi, i cavoli dalla palla; feminare i cetriuoli, il baffilico; là lattuga da Eftate, lę paftinache; le bietole: fpargere il feme di carciofi, e altri erbaggi de' porri, de' cavoli neri, degli aranci forti; degli amaranti, e altri fiori; ricoprire i tulipani nel tempo de' ghiacci della notte; e trapiantare verfo la metà del mefe le viole mammole, i giacinti, i tuberofi; e le margherite. Si piantano gli ulivi, i magliuoli, i gelfi, i rami de' fichi; e le piante d'agrumi, le mazze de' peri, e meli cotogni, e tutto quefto nelle terre gentili, e afciutte, che nelle forti, e umide, s'indugia ad Aprile; fi piantano i cavoli cappucci, i verzotti neri, le fragole, cipolle ecc. Si termina di potare, e piegare, e legare le viti; fi fanno le propaggini di buona razza; fi vangano le vigne prima che comincino ad ingroffare gli occhi; fi potano; e s' inneftano i frutti; fi potano ancora gli agrumi, gli ulivi; fi farchiano, e pulifcono i grani dall' erbe cattive; fi feminano gli anici; fi vifitano gli fcoli delle acque, si accomodano le colombaje, rimettendovi i ceftini ove mancaffero; fi riempiono le botti, e si affaggiano più volte i Vini. Si mettono a utile le cavalle, e le fomare, facendole figliare anche a' muletti, fi comprano i buoni a poco prezzo, perchè in quefto tempo fono magri; e fi procura di governare più del folito le beftie vecchie per venderle a' primi mercati di Giugno; nè fi permette a' contadini il condurre veruna forta di beftie nelle praterie. Si comincia inoltre a lavorare la terra per feminar la faggina, ed altre biade; e fi fanno i piantonai di gelfi, d'ovoli, d'olivo, di peri, meli, fufini e fimili.

APRI-

APRILE. Si profeguifce a vangare le terre per feminarle a canapa, faggina, miglio, panico, granturco, e più a fondo del folito fi vangano quelle per i cocomeri, poponi ec. robe che fi feminano in queflo mefe, come pure i ceci bianchi, i fagiuoli d' ogni forte, capperi; pifelli, ravanelli, radici; canapa, trifoglio. Si piantano i magliuoli; s' inneftano i frutti; fi piantano ulivi, i rami di fichi, le piante degli agrumi, i gelfi, peri, meli, fufini; nelle terre forti però, e fottopofte a foverchia umidità; mentre nelle leggere, e afciutte tali operazioni fi faranno anticipate. Negli orti, queflo è il vero tempo di piantare, e feminare tutto quello che vi fi vuol porre: onde fi feminarà dell' indivia bianca, e i primi cardi di Spagna; fi piantano gli fparagi; fi farchiano con diligenza le fragole, levandoli quei talli, che fioriſcono molto, e non fanno frutta. Se regnano venti, come per lo più accade, bifogna innaffiare in abbondanza tutto ciò ch' è nell' orto, fuorchè gli fparagi. Si rompono con l'unghie i getti de' pifelli feminati in Ottobre, perchè dall' ifteffo luogo buttano tre o quattro getti, fi potano i pefchi, e altri frutti dal nocciuolo; fi pulifcono dalle erbe i grani; fi comprano gli agnelli di razza groffa per far caftrati; e fi vendono le beftie già graffe, rinveftendo il denaro in qualche giovenca da rilevare, e altre beftie da ingraffare; fi fcoprono i bofchetti degli agrumi, vangando, e governando fubito il terreno, e fi cavano dagli ftanzoni le piante ne' vafi. Ne' bofchi fi riaccomodano i ritegni delle acque intorno al piè de' caftagni, cofa affai importante. Si fanno nafcere i bachi da feta.

MAGGIO. In queflo mefe fi zappano le vigne,

gne, e i filari delle viti, tagliando le barbe che si trovano tra le due terre, nel tempo stesso si levano di sopra il fusto, e capo piegato di quell'anno tutte le sortite inutili e dannose: si scapezzano gli alberi, s'innestano gli ulivi salvatici con mazze d'ulivi gagliardi, e di buona razza; si lavorono le terre in riposo; si sarchiano, e puliscono dall' erbe i grani, e biade; si pulisce il lino, e la canapa; si diradano i cocomeri, zatte, poponi, e simili, lasciando un solo gambo o due per buca: si tagliano al par di terra i carciofi subito colti i frutti; si semina, e trapianta la lattuga, si mettono delle frasche secche a' piselli, perchè salendo, e sostenendovisi sopra facciano più frutti. Alla fine del mese si trapiantano i selani in delle porche. Riguardo agli alberi debbonsi palare i piantoni giovani se principiano ad esser forti, rompere con l'unghie i getti grossi, lasciandoli lunghi tre o quattro dita: legare gl'innesti; diramare i peri; seminare diversi fiori per averne tutta l'estate; spiantare i tulipani che vengono i primi, a margottare le viole gialle; cogliere e stillare le rose, e altri fiori, ed erbe medicinali. Si preparano gli alveari per i nuovi sciami; si rivede spesso, rivoltando, e stagionando il formaggio acciò si conservi bene, e si riempiono più volte le botti.

GIUGNO. Si sbarba, e secca il lino, vangando subito il terreno per seminarlo di miglio, e fagliuoli dall' occhio; si sarchiano, e rincalzano i granturchi, saggine, migli, panichi, ceci, fagiuoli, cocomeri, poponi, e altre cose, perchè l'erbe tagliate alla fine di questa Luna si spengono, massime se succede nel solstizio. Si spuntano i tralci de' poponi, cocomeri, zucche; si segano, e stagionano i fieni; secondo la stagio-

gione; si comincia a segare, e abbarcare i grani vecciati, segalati. Subito abbarcato il grano, si rompono, e lavorano le terre per seminarle a miglio, fagiuoli, e sagginelle per le bestie. Si sarchino l'uovolaje, e piantonai d'ulivi, di gelsi, castagni, e altri frutti, tenendoli puliti dall'erbe, e rivedendo esattamente due volte la settimana quelli che fossero innescati, e attaccati, con levarli tutte le sortite inutili, e dannose che venissero sopra il domestico. Avanti di pinciipiare a segare si allacciano, e legano leggiermente i capi delle viti. Si tramuta l'olio in altri vasi, per cavarlo dalla sua deposizione: si rivolta spesso il formaggio; si tralascia di governare le colombaje.

LUGLIO. Si termina di segare, e abbarcare i grani, e altre biade, lavorando subito le terre che devono seminarsi a vecciato, e segalato per la raccolta dell'anno venturo; si raccolgono i legumi da estate, e si seminano quelli da inverno; si segano i prati tardivi; si seminano le sagginelle per le bestie, mescolandovi nel medesimo terreno rape, ramolacci, e ravanelli, purchè si faccia al principio del mese; si ricalzano i migli, panichi, ceci, fagiuoli, e simili, avanti di cominciare la battitura. E' quest'il tempo di far coprire le vacche, di vendere, e comprare bestie alle fiere, di cavare i piccioni, e lasciarne andare una porzione per popolare le colombaje. Quanto all'orto s'innaffia spesso; si semina l'indivia per l'Autunno, e per l'Inverno, e la lattuga reale; si piantano i cipolloni, e cipolline, o siano scalogni; si trapiantono i cavoli per la fine d'Autunno; si seminano a mezzo Luglio de' piselli per l'ultima volta; e se i rami sono sufficientemente forti, si mar-

margottano per l'Ottobre i peſchi. Per i fiori; ſi levano le piante bulboſe per ſubito trapiantarle, e ſi fanno i margotti de'violi. Si rivedono le caſe de'contadini, oſſervando ſe minacciano rovina per riſarcirle con la minore ſpeſa. Si travaſa verſo la fine del meſe la depoſizione cavata dall'olio nel tramutarlo il meſe paſſato, ſeparando il buono venuto a galla, e ponendo da per ſe il torbido, ed inferiore.

AGOSTO. Fare un terzo lavoro alle terre ſtate in riposo, e fendere quelle per far prati; trainare il concio ne'campi; mettere a macerare i lini, e canape; ſegare, e ſtagionare le felci per far letto alle pecore, e altri beſtiami, producendo queſte migliore, e più ſoſtanzioſo concime della paglia, e altre foglie. Si bruciano le ſtoppie; ſi ſeminano i lupini, orzo, e trifoglio per le beſtie, ma gioverebbe ſe il terreno foſſe molle; ſi colgono, e battono i migli, ceci, fagiuoli ſeminati d'Aprile, o Maggio; ſi ſcavano i foſſi, maſſime ne'luoghi umidi, e terre prative: ſi cercano ſorgenti d'acqua per far pozzi, e fontane: ſi rivedono tutte le piante poſte in quell'anno, e trovando che patiſcono l'aſciuttore, come facilmente accade, ſarebbe bene l'adacquarle copioſamente, almeno i gelſi, e i fichi; ſi viſitano gli effetti in collina, ſollecitando i contadini a rompere, e zappare le terre più a fondo che ſia poſſibile, purgandole dall'erbe, e barbe, per prepararle alla ſementa de'grani; ſi tagliano legnami per fabbriche ecc. E'tempo negli orti di calpeſtare i talli delle cipolle, e le foglie delle barbe bietole carote, e paſtinache, acciocchè ingroſſino; di ſeminare gli ſpinaci per il Settembre, la lattuga cappuccia per l'Autunno; trapiantar fra-

go-

gole cavate di terra col pane, e dell'indivia distante un piede una pianta dall'altra, trapiantare ancora la lattuga reale per l'Autunno, è Inverno: come pure i sedani in de' solchetti; innaffiandoli subito; si seccano i fichi, pesche, mele, e altre frutta. Tra fiori piantare gli anemoni scempj per averli nell'Autunno, e Inverno, e alla fine d'Agosto gli anemoni, ranuncoli, e giunchiglie le più belle; seminare i narcisi, e i giacinti orientali, margottare le viole. Si rivede, rivolta, ed unge il formaggio, essendo facile in questo mese a riscaldarsi. Si sentono i vini, esitando subito quelli che non sono totalmente sani, e perfetti.

SETTEMBRE. Si sparge il concio sulle terre, e si rivoltono; si semina il lino, i lupini da seme, la segala, il grano nelle terre forti in paesi soggetti al freddo, non trattando delle montagne alte, dove va seminato di Luglio, e Agosto; si raccoglie il riso, il miglio, il panico, i fagiuoli dall'occhio; si rompono le terre ov'erano i migli, e saggine, per seminarle a grano, vecciato, segalato ecc. Si cominciano alla fine del mese a corre le frutta da Inverno, che ne' luoghi caldi sembrano mature; si colgono le zucche da serbare, mettendole qualche giorno al sole; si comprano i porci magri per metterli alla ghianda; e si vendono i bestiami che mostrano non voler fare buona riuscita, quantunque vi sia della perdita, ricomprandone de' migliori; si colgono, e mettono a seccare le noci, mandorle, nocciuole, fichi, funghi, i quali pure si salano; si colgono l'ulive per indolcire; si tosano le pecore; si castrano i vitelli, ed altri bestiami. Al principio del mese si rivedono le vigne, e filari delle viti, alzando

l'uve che toccano terra, e scoprendo le troppo adombrate da' pampani; si contrassegnano quelle dalle quali vogliono staccarsi i magliuoli, e quelle di cattiva razza per innestarle, ò porvi magliuoli buoni. Alla fine poi del mese ne' paesi caldi si comincia a cogliere, quando è fatta, l'uva da serbare; si rivedono, e accomodano i tini, tinella, e bigoncie per la vendemmia. Si rimondano, e cavano i fossi, con farvi i sostegni perchè le pioggie con l'acqua non trasportino la terra. Nell'orto conviene trapiantare molta indivia, cavoli neri; seminare spinaci per la quaresima; legare, e rincalzare con concio secco i sedani. Al principio del mese s' innestano i peschi a occhio sopra mandorli, e sopra altri peschi. Rispetto a fiori si semina l' orecchio d'orso, i ranuncoli, i tulipani, e altre piante annuali; si piantano i talli di viole di tutte le sorte. Si travasano per la seconda volta le fondate dell'olio; si unge, e si rivolta spesso il formaggio, perchè non riscaldi; si mescolano finalmente i conci.

OTTOBRE. In questo mese si cava dagli alveari il mele, e la cera; si fa la vendemmia, e si colgono le frutta da verno, se sono mature, non potendosi limitare il tempo; si fanno l'uve, e prugne secche; si salano, e seccano i funghi, si fa il mosto di mele, e pere; si propaginano le viti, si semina il grano, il vecciato, il segalato, la vena, la spelda, le fave vernine ec. Si rivedono le botti, e le cantine, e s'imbotta il vino. Si piantano le cipolle, cavoli neri, indivia, lattuga, le piante di fragole, radiche di spinaci, mazze di ramerino, e salvia, talli di violi; si piantano alberi, e si fanno gl'innesti di frutti di diverse sorte. Verso

so la metà del mese si piantano i tulipani, e altre cipolle che non sono in terra; si ripongono gli agrumi, e altre piante che temono il freddo.

NOVEMBRE. Nel principio di questo mese si rompono le terre che restano in riposo; si fa la provvisione dello strame per le bestie; si pone in cantina il vino, e si stringono le vinaccie per cavare l'aceto; le quali poi si mescolano con il concime da darsi alle piante, o si levano i vinaccioli per farne l'olio, per darli a'colombi. Si seminano le noci, castagne, noccioli di pesche, di albicocche, di Susine, i semi di pere, e mele ne' semenzai. Si piantano magliuoli, ulivi, gelsi, peschi, ed altri frutti; e lungo i fiumi gli ontani, e vetrici; Si schiacciano le noci per far l'olio; si potano le viti, si rimondano gli alberi, e si taglia il legname per fabbricare. Si raccolgono, e seccano le castagne; si raccolgono le ghiande; si rivedono le fosse, e scoli d'acqua. Si porta il concio secco nell'orto presso l'indivie, sedani, e carciofi, per spargerlo, e coprirli quando viene il freddo. Si scalzano, governano, e rincalzano gli ulivi, gelsi, magliuoli, e altre piante di quell'anno, tagliando le barbe che si trovano fra le due terre. Si trapiantano i cavoli dalla palla; de' quali si vuole avere il seme; Si piantano i rosai; e altri arboscelli; che non temono il freddo; Si fanno le fosse per gli ulivi, gelsi, magliuoli, e altre piante; Si piantano i castagnoli ne' boschi; si fanno le propagini, e si rivedono le coltivazioni di quell'anno; mutando le piante che non fossero attaccate; Si potano i castagni, si colgono verso la fine del mese l'arancie dolci da serbare, quando siano fatte; Si scuotono,

 e pu-

e pulifconoi dallo fterco de' colombi i ceftini delle colombaje.

DECEMBRE. Si concimano le terre; Si feminano le fave marzuole, orzo, le vecce, e ceci roffi; Si piantano magliuoli, ulivi, gelfi, mandorli, pefchi, noci, nocciuoli, pioppi, ontani, vetrici, mazze di falci, peri, meli, ciliegi, fufini, melagrani, e fimili. Nelle coltivazioni fi piantano gli oppi; Si raccolgono, e ftagionano le ulive; Si fentono, e travafano i vini; Si fanno propaggini, fi ripulifcono le foffe, e fcoli d'acque; Si fanno le foffe per ulivi, gelfi, viti ed altre piante; Si potano le viti, ulivi, gelfi, peri, meli, fe ancora non ghiaccia, e quelli pofti in quell'anno fi fcalzano, concimano, e fubito fi rincalzano; Si tagliano legne per il fuoco; fi fanno macinare le caftagne fecche; fi riempiono più volte le botti. In quefto mefe fi fa maggior utile a vendere i galli d'India, le anitre, le oche, i polli, i capponi, li vitelli; l'ova, il burro, e il formaggio fono più rari in quefto tempo, e fi vendono bene.

API. Sono le Api un ramo dell'economia campeftre tanto più ftimabile, in quanto che non richiedono nè lavori, nè pafcoli, nè prati, nè armenti, ma che poffono tenerfi dalle perfone miferabili, mentre da fe fteffe fi trovano con che vivere, e render utile al proprio padrone; ed effendo quefto un genere, del quale fi può giuftamente dire che fi raccoglie fenza feminare, conviene fradicare per quanto fi può dalla maggior parte de' contadini il pregiudizio che hanno, dicendo, che più fi guadagna a far perire, che a confervare le Api.

L'Ape è un infetto volante di color vivace, ma

ma ſcuro, che produce il mele, e la cera, che ha il corpo diviſo in due parti, cioè teſta, e ventre. La teſta è armata di due zampe per prendere la cera, e impaſtarla; d'un nifolo lungo, appuntato, e mobile, del quale ſe ne ſerve per attrarre il ſugo dal fondo de' fiori. Col pelo, di cui è tutta coperta, rivoltandoſi ſopra le foglie raduna quella polvere gialla, e untuoſa, di dove poi la leva, ponendola, e comprimendola nella cavità delle ſue zampe, e così ne forma la cera. Al di ſotto della teſta ha ſei gambe, e quattro ali, le quali ſervono non ſolo per volare, ma per fare ancora quel rumore, col quale pare che ſi eccitino al lavoro. Il ventre dell' Ape è diviſo da ſei anelli, che ſi diſtendono, e raccorciano; vi ſi diſtingue una veſcica traſparente, ove racchiude il mele che raccoglie da' fiori, e che verſa nelle cellette dell'alveo, dopo aver preſo il ſuo nutrimento; ha inoltre un pungiglione ſtorto, forato a guiſa di tubo, e de' più acuti, come pure la ſua veſcichetta in cui racchiude il veleno, che laſcia aſſieme col pungiglione dove fa la puntura, per difenderſi dalla quale giova il lavarſi mani, e viſo con acqua ove ſiano bolliti de' fiori di malva; e quando ſi reſtaſſe punti, biſogna toſto cavare il pungiglione, e ſpremere la ferita, ſucchiandola, o facendola ſucchiare per farne uſcire quella poca d'acqua roſſa introdottaſi col pungiglione, e applicarvi ſopra un pò di terra graſſa ſtemperata con ſaliva.

Tre ſorte d'Api ſono in un alveario; Re, o Regina, Fuci, e Api comuni. L'Autore della repubblica delle Api pretende, che in ciaſcuna di queſte tre ſpezie vi ſiano maſchi, e femmine, perchè, ſecondo lui, un Ape non può ſola

produrre quella quantità d'ova, che nello spazio di due mesi si generano in un alveare, qualche volta fino al numero di ventimila: crede egli ch' esse generino nel tempo che son aggruppate l'una sopra l'altra, e sostiene ancora d'averle vedute accoppiarsi; sentimento da altri non molto abbracciato.

La prima spezie chiamata il Re, o Regina è della figura delle vespe, d'un color bruno chiaro, dorato, e vellutato: il suo corpo è più lungo di quello delle Api comuni, ma meno grosso di quello de' Fuci; le gambe, e le ali più corte di quelle delle Api, ed il suo moto più lento, e più grave.

I Fuci, o Picchioni, che sono la seconda spezie, hanno quattro ali, e sono d'un terzo più grossi, e più lunghi delle Api; il loro pelo è più rossiccio, e non hanno pungiglione: questi fanno un gran ronzio, e nulla di lavoro. La loro principale occupazione, dicono alcuni, che sia di covare, e scaldare le ova delle Api; altri vogliono che siano i maschi delle Api: comunque sia le Api gli soffrono fin' tanto che ne hanno di bisogno, ma finito il tempo della generazione, siccome non hanno abilità di raccogliere mele, e ne consumano assai, gli fanno guerra, e gli ammazzano.

Le Api comuni formano la terza specie, e questo è il maggior numero, e compongono quasi tutto lo sciame, arrivando qualche volta in un alveario fino al numero di sedicimila.

Il Re non lavora, ma solo vi presiede, ed hanno per lui le Api affetto tale, che si posano ovunque ei si ferma, nè si partono finchè vi si trattiene, attruppandosegli attorno, e seguitandolo per ogni dove vada. Quando sono po-

poste in un alveo, si affaticano a farli delle cellette per la di lui abitazione; e se muore abbandonano l'alveario.

Generazione delle Api. La Regina verso la fine della Primavera scorre le cellette, depositando in ciascuna un ovo, e quindi tornando indietro lo attacca nell'angolo ch'è in fondo della celletta, nel qual tempo le Api del suo corteggio hanno la testa voltata verso di lei, e sembrano animarla con le loro trombe, e col battimento delle ali. Fa prima l'ova, da cui nascono le Api, poi quelle de' Pecchioni, finalmente quelle delle Regine, producendo due o tre sciami per anno, composti ciascuno da otto in diecimila Api; onde tutte nascono dall'ova, che la Regina deposita nelle cellette, dalle quali alla fine di tre giorni sorte un picciolo verme lunghetto, senza gambe di colore tra 'l bianco, e 'l turchino, al quale le Api portano giornalmente del mele per nudrirlo, e giunto all'ottavo giorno dalla nascita essendo assai cresciuto, le Api lo racchiudono nella cella, formando una velatura di cera alla porta, ove resta così coperto per dodici giorni, durante il qual tempo gli succedono varie mutazioni, divenendo ninfa d'una gran bianchezza, e al termine di venti giorni dalla nascita, se la stagione è calda, divenuta mosca, fora la pellicella che turava la celletta, ed esce perfettamente formato, e grosso quanto le altre Api, e scende a basso dell'alveario: ma se è freddo, l'ova stanno più a nascere.

Regolamento delle Api. Si conghiettura con qualche fondamento che le Api formino una specie di Repubblica, poichè si comprende esservi fra esse una distribuzione d'impieghi, mentre

tre alcune sono destinate per accompagnare il Re, e far sentinelle all'ingresso dell'alveario, acciò non v'entri niente di nocivo; altre sono impegnate ad andar cercando materiali per costruire i loro edifizj; altre finalmente a metterli in opera. Regna in somma fra le Api d'uno stesso alveario una spezie d'armonia, e di buona intelligenza, che se vengono assalite da qualche causa estranea, mostrano tutte lo stesso impegno per la comune difesa, rispingendo il nemico, e ajutandosi nelle loro fatiche, e ne' loro bisogni. Le Api sono generalmente faticanti, e quando il tempo è chiaro, volano a' campi anche lontani per trovar fiori.

Lavori delle Api. Il primo è di pulire il loro albergo, d'intonacarlo da per tutto, e di chiuderlo in forma, che nulla possa penetrarvi, nè lasciano che il solo libero ingresso per d'avanti. L'intonaco è fatto con ragia, o cera vergine, che raccolgono dagli abeti, da' tassi, e da' fiori di pioppi, sopra del quale poi alla sommità dell'alveo attaccano i loro favi, che formano con la bocca, e con le zampe, e nel tempo stesso che una parte è occupata al lavoro, ve ne sono altre che passano e ripassano diverse volte battendo colle loro ali, e colla parte derettana del corpo sopra lo stesso lavoro, quasi a fine di renderlo più sodo e fermo. Questi favi, che hanno ciascuno un piede di lunghezza, e sei pollici di larghezza, sono composti di doppie cellette esagone, cioè di sei lati perfettamente uguali, e opposte l'una all'altra, il cui fondo è di punta triangolare a faccette, con l'ingresso più grosso del restante, per esser ricoperto d'un contorno. Ciascuna celletta è profonda cinque linee in circa, e larga poco

più

più di due, essendovene in ciascun favo circa quattromila. Quelle destinate per farvi l' ova de' Fuci sono più grandi: la sua profondità è di sette otto linee, e più di tre ne hanno di diametro; più ancora lo sono quelle per le ova delle Regine, avendo quindici linee di lunghezza, della figura d' una sferoide, e sono aperte nella parte inferiore, e attaccate all'estremità de' favi; tanta cera v' impiegano, quanta in cento cellette ordinarie, poichè sono fatte con molta stabilità, nè servono che per una sol volta, mentre subito che le ninfe sono mutate in mosche, le Api le disfanno, e fabbricano in quella vece delle cellette ordinarie. I Favi sono divisi in tre piani; il più alto è per il mele, il secondo per la generazione delle Api, il terzo per la cera, e in quest' ultimo si ricoverano nel freddo. Tosto che hanno fabbricate le loro cellette, le riempono di mele, cominciando dall'alto de' favi, e dal dietro dell' alveario, e lo ricoprono di pellicelle, che divengono convesse, dove si agglutina, e si condensa. Nello spazio di quindici giorni, se è di Maggio, uno sciame numeroso riempie la metà dell' alveario di cera, nè si riposa finchè ogni Ape non abbia la sua celletta; di modochè nel corso di tre favorevoli stagioni i loro alvei sono ripieni; vero è però che gli anni troppo asciutti, o troppo piovosi gli sono contrarj. Al principio dunque di Maggio devesi allargare la porta dell' alveare, affinchè le pecchie abbiano maggior comodo d' entrare, ed uscire per andare alla campagna a fare le loro provvisioni, e lo stesso si faccia alle cassette de' nuovi sciami; passate quindi tre settimane si vada gradatamente ristringendo l' ingresso di modo che all' avvi-

ci-

cinarsi dell'Autunno si trovi a quel grado d'apertura che dee rimanere.

V'è chi pretende, che raccolta, come si è detto in principio, la cera, la inghiottiscano, servendo loro di nutrimento, e che digerita se ne formi una schiuma gialliccia, con la quale formino i loro favi, e fortifichino le pareti, assieme con la ragia di cui ho parlato di sopra.

Il mele lo raccolgono scorrendo le diverse piante di fiori, sì ne' giardini, che ne' prati, e boschi, succhiandovi con le loro piccole trombe ciò che hanno di più fino, e spiritoso che indi vengono a deporre nel ricettacolo comune. Conservano le Api il loro mele con molto riguardo, nè lo toccano, se non quando non possono più ricavare il nutrimento dalla campagna, e son' obbligate a mangiarne per la fame. Il suo bisogno si conosce allorchè stritolano la cera, e che se ne vede della sfarinata come crusca sopra le tavole ove sono posati gli alveari. Ne sogliono abbisognare nell' aprirsi della nuova stagione, allorchè il calore le stimola ad andare alla campagna, mentre in quel tempo i fiori somministrano poco sugo, massime se l'aria è asciutta, e ventosa; così pure ne abbisognano alla nascita delle nuove Api, e quando queste sciamano, poichè prima di partire se n'empiono come per provvisione lo stomaco, e ne diminuiscono la massa nell'alveare; in una parola tutto l'anno dee il proprietario visitarle, perchè in ogni tempo o per un motivo o per l'altro può accadere il bisogno, e in tal caso convien mettere sopra le tavole un poca di vena di quell'anno in un picciol piatto con un buon pezzo di zucchero, o se gli stilla

per

per i buchi mele con vino o sapa, o fiochi spaccati posti avanti l'alveario, o secondo l'*Erera*, si pono sotto l'alveo una gallina arrostita con tutte le intestina, della quale in breve restano le sole ossa. Meglio di tutto però sarà il porre sotto dell'arnia un piatto di mele liquido misto con acqua, attraversato con paglie, e sopra queste una carta tutta bucherata, poichè da quei fiori possino le Api succhiare il mele senza imbrattarsi. Uno de' tempi da osservare se manchino d'alimento egli è nel finir dell'Inverno, poichè cominciando la Regina depositar le ova subito calmato il rigor del freddo, cresce d'assai il numero delle Api, e in conseguenza il consumo del mele, come sopra si è detto, cosicchè se non ne avessero a sufficienza e che la stagione non corresse favorevole per raccorne alla campagna, potrebbero molte perire, quando il padrone non invigili, e somministri loro il bisogno. Nè voglio quì tralasciar di notare un grave sconcerto, che non si conosce per lo più, nè vi si pone rimedio da' contadini, il quale accade fra le Api nel Marzo, Aprile, o Maggio; allorchè cominciando queste a prender forza, nè trovando abbondante pascolo alla campagna, le più forti spogliano del loro mele le più deboli, e le strozzano: quindi la corruzione del mele preso all' eccesso cagionando loro la diffenteria, e divenendo malate e deboli, vengono anch'esse spogliate dalle altre più forti, e sane. Si conosce l'alveario, che resta saccheggiato dal tumulto, e strepito che vi fanno all'intorno le saccheggiatrici, entrando dentro col ventre piccolo, e vuoto, ed uscendo col ventre grosso, e pieno di mele; come pure dal vedere la sera andar

gi-

girando all'intorno gran numero di spogliate, e la mattina prima dell'altre battere la campagna. Conviene dunque nel tempo che suole accadere lo spoglio visitare tre volte il giorno le Api, cioè la mattina, sul mezzo giorno, e la sera quando il Sole tramonta; e vedendo un tale spoglio, si chiudono le forti nel proprio alveo per due o tre giorni, per acquietare la loro collera, ponendo all'ingresso una latta forata a guisa di grattugia, affinchè l'aria vi passi, e non possono esse uscire; e nel tempo stesso si pone avanti l'alveare delle spogliate di che nudrirsi; osservando però che in tutte le occasioni di dover dare da pascolarsi alle Api d'un alveario, bisogna sempre darvelo la sera, perchè accorgendosene quelle dell'altre cassette, non gli venisse voglia d'andare a rubarglielo, e si dessero anch'esse allo spoglio, o all'infingardia. Se dopo aver tenute rinchiuse le forti, nel dar loro la lbertà tornassero allo spoglio, si tengono allora serrate come s'è detto per tutto il tempo dello spoglio, cioè a dire non si levi la banda forata dal loro ingresso finchè non vi sia abbondanza di fiori alla campagna. Nell'Inverno va ben chiuso l'ingresso degli alveari, e posti in luogo caldo, opposto, e difeso dalla tramontana, perchè il freddo è loro contrario, e qualche volta dopo l'Inverno, e nell'Estate ancora se ne vede un gran numero delle morte; ma si rinnovano ogni anno con la covatura, che rimoltiplica l'alveario.

Sciame dicesi quel numero d'Api giovani nate nella covata di quell'anno, che qualche volta ascendono al numero d'otto in dieci mila. Allorchè queste abbandonano la loro abitazione nativa, per andare a cercarne un'altra, e for-

ma-

mare una nuova colonia, hanno sempre alla testa il loro giovine Re, cui seguitano ovunque va, e se si riposa in qualche luogo, si pongono attorno di lui: Conviene impedire che le Api abbandonino l'alveario per andare ad abitare altrove; perciò dal principio di Maggio fino al principio di Luglio, tempo in cui sciamano, dalle otto o nov' ore della mattina fino alle quattro o cinque delle sera invigilar si dee attentamente quando gli sciami partono, per non perderli di vista. I contrassegni che un alveario sciama, sono, quando le Api formano di sè stesse varj globi intorno alle buche dell' alveo; ed il più sicuro segnale che sciameranno quel giorno stesso si è, che si astengono dall'andare a' campi benchè la stagione ve le richiami; e quando fanno uno straordinario rumore dentro e fuori della cassetta, allora sono per abbandonarla in breve, il che suole accadere se dopo un tempo nuvoloso ricomparisce il Sole, ed è caldo: questo ronzio, o mormorio interno si sente anche per tre o quattro notti avanti che lo sciame se ne parta; ma quello che precede il primo sciame è meno sensibile degli altri susseguenti, forse perchè la giovine Regina non è per anche in istato di partire col nuovo sciame, e perciò non si ode quel rumore che vien prodotto da una spezie di contrasto fra le Regine. Un poco prima che prendano la fuga v'è un silenzio nell' arnia il quale dura fin'a tanto che le Api che sono per partire non si sono ben riempiute lo stomaco di mele per provvisione in caso di cattivo tempo; indi esce con istraordinaria velocità la Regina accompagnata dalla giovanile comitiva. Accortatisi della partenza d'uno sciame, e visto il nuvolo che formano per aria ove svo-

laz-

lazzano, vi si accorre battendo più o meno, secondo che sono alte o basse, con una chiave sopra un vaso di rame: questo rumore creduto forse da esse un tuono, a cui succeder debba qualche pericolosa tempesta, le fa posare su qualche ramo d'albero basso se il suono sarà poco, e alto se sarà molto, dove debbonsi tosto spruzzare del vino generoso, e così seguitare di quando in quando durante l'ore calde, ponendo sotto di esse un alveario strofinato prima al di dentro fortemente con un panno per pulirlo da tutte le picciole scheggie, o sverze, e quindi con qualche erba odorifera, o con mele. Verso la sera nuovamente si spruzzano con vino, e tagliato tosto il ramo, si scuotono tutte in un tempo nell'alveario. Se il ramo è alto, vi si sale con una scala; ma se lo sciame è attaccato ad un tronco; che segar non si possa, nè scuotere le Api nell'alveario, o sopra un muro, dove non sia possibile sottoporre l'alveo; o si pone al di sopra, facendevole entrare col profumo, del quale *Vedi MELE*, ove parlasi del modo di cavarlo; o si staccano con una granata pieghevole, spargendo nel tempo stesso con una frasca dell'acqua in aria, perchè entrino subito nell' alveario; quivi lasciando ben chiuso tutto il giorno seguente, co' buchi però aperti, acciò possino entrarvi quelle che cadute fossero in terra. Ottimo ed utile spediente sarebbe l'avere in riserva un qualche alveare da cui si fosse cavato la stagione antecedente il mele, e conservati tutti i favi, i quali si saranno tenuti custoditi e netti da ogni lordura, e in questo porre il nuovo sciame chi si troverà sollevato dalla fatica di doverli fabbricare, e potrà subitamente attendere alla raccolta del mele. La sera seguente

guente chiusi i bucchi di detta cassetta, si trasporterà agiatamente al suo posto, ma discosto da quello in cui sono nate. Allorchè gli sciami sono notabilmente divisi in due parti, si pongono in due cassette, una parte per cassetta, essendo quello indizio di avere la scorta di due Re. Stimo però meglio, quando fossero poche le Api, ammazzare uno de' Re, potendo distinguerlo facilmente per la descrizione fattane in principio, e porre due sciami in una stessa cassetta, dove si uniscono pacificamente insieme, e non lasciando di lavorarvi, e così renderanno maggior utile. Vi sono alcuni che, accortisi della loro prossima uscita, bagnano un albero vicino con vino, o acqua melata, o ci pongono una frasca di quercia bagnata come sopra, acciò vi si fermino allettate dall' odore; oppure vi pongono vicino un alveario bagnato con orina umana perchè le Api correndo a quell' odore, e gusto falso, vi entrano più facilmente: ovvero piantano dinanzi agli alvei delle pertiche, in cima delle quali vi sono altre pertiche, o corde che le uniscono, ove attaccano un mazzo o due di paglia, di giunco, di ginestra, o altro, legati insieme in forma di granata, che bagnati come sopra tratterranno gli sciami. Dieci o dodici giorni dopo escito il primo sciame, ne sortirà facilmente un altro dalla stessa cassetta, onde gli si prepari un piccolo alveo, perchè sogliono essere in minor numero. Il profumar l' alveario con sterco di vitello lattante fa che le Api non si partino; e *Avicenna*, dice, che il mettere un Ape d' oro, o dorata nell' alveo, ve le ritiene, credendolo forse il loro Re. I migliori sciami sono quelli del mese di Maggio, perchè allora v' è abbondanza di fiori, dovecchè al tempo di quelli di Giugno, oltre all'

esser le Api di sua natura vagabonde; essendovi meno quantità di fiori, fanno meno lavoro, hanno un nutrimento meno sostanzioso; e lasciano la nativa abitazione essendo ancora deboli, non potendovi sussistere a motivo del gran caldo. Questi secondi sciami siccome non sono numerosi, possono servire di rinforzo in un alveare scarso di pecchie, consistendo il maggior utile non già nella quantità degli alveari, ma nell'esser essi numerosi, mentre sono tanti operaj che lavorano a profitto del padrone. Avvertasi che se dopo sortito uno sciame, e posto in un nuovo bugno, succedano più giorni piovosi, non potendo le Api andare a procacciarsi il vitto sono in pericolo di morire di fame, e però gli si provveda con porvi qualche favo di mele. Quantunque gli sciami nuovi di quell'anno non vadano toccati per non isdegnarli, non ostante si possono levare dal loro posto per ripulirli.

Malattie delle Api. 1. La *dissenterìa* al tempo de' fiori d'olmo, e titimalo, che gli piacciono infinitamente, e si conosce alla loro magrezza, e all'evacuare che fanno sull'ingresso dell'alveario: il rimedio è di porre dell'orina fresca in de' piccioli bigoncioli attorno l'alveario, e profumarlo con orina calda; o mettere una scudella con un poco di mosto, o vino spiritoso dolce, caldo, bollito con zucchero, canella, garofani, e noce moscada; o sia mele bollito in due porzioni d'acqua, con rose secche, ponendo sopra la scodella, un velo, o pezzo di lana, o di tela bianca, acciò le Api vi si fermino, e non possino affogarsi; oppure prendasi delle scorze, o semi di pomo granato, pestati, e passati per istaccio, poi si mescoli il

tut-

tutto con mele ſtemperato con un poco di vino dolce, e con profumi odoroſi farle uſcir fuori a ſucchiare quel liquore che vi ſi ſarà poſto. 2. Una ſpezie di *bollicine roſſe*, cagionate dal mele ſalvatico, che ſi corrompe negli alvearj, e la cera è roſſiccia, e tenace: in queſto caſo va mutato l'alveario alle Api. 3. La *muffa*, che proviene dall'umidità dell' aria, o dalla cattiva ſituazione e ſi ſente all' odore: il rimedio è di levare deſtramente col coltello, deſcritto alla parola *MELE*, i favi guaſti, ſenza toccare i ſani; profumare leggermente l' alveo con fumo di ſterco ſecco, o d'incenſo, o di timo, centaurea, ſantoreggia, o altr' erbe odorifere ſecche, e fregare l'aſſe con le dette erbe freſche. 4. La *putrefazione* cauſata da vermi, che ſi generano negli alvearj; il rimedio è lo ſteſſo che ſopra. 5. *Pidocchi*; che ſono ſimili a quelli de' polli, s' attaccano al pelo delle Api quando vanno intorno a' concimai: Si liberano profumando l'alveo con de' granelli di fava porcina, o con della foglia di fraſſine bruciata ſopra la cenere calda, o con profumo di rami di pomo granato, o di fico ſalvatico: Il rimedio migliore di tutto però è quello del tabacco ritrovato da Madama Vicat: Ella ha veduto che ſpargendo un poco di tabacco in polvere ſopra le pecchie infeſtate da ſimili pidocchi, eſſi cadevano immediatamente loro d' adoſſo come morti: Per aſſicurarſi ſe il tabacco pregiudicaſſe alle pecchie, ne confinò alcune ſotto un bicchiere poſto ſopra una carta ſpolverizzata di tabacco i pidocchi caddero loro d' addoſſo morti; e benchè laſciaſſe le pecchie ſotto il bicchiere per tre ore, nel cavarle comparvero vigoroſe, e ſane, ſenza che il tabacco le aveſſe re-

cato danno alcuno. 6. La *svogliatezza*, effetto o di aver troppo sciamato, o d'essersi introdotti nell'alveo degli insetti, nel qual caso abbandonano l'alveario; onde se è per il troppo lavoro, si chiude l'ingresso con una rette di filo di ferro, o con una banda traforata a piccoli buchi; se da insetti introdottisi, si visita, e si levano gl'insetti, o si mutano d'alveario. 7. La *stupidità*, o *assopimento*, che deriva da troppa ripienezza, o dalla malattia precedente; spruzzate i favi con acquavite, zucchero, e un poca di scorza di cedro, e profumateli con erbe aromatiche. 8. La *discordia*, succede per la terminazione del lavoro: il rimedio è di farle sentire il fumo di cencio vecchio o spruzzarle con vino, e se deriva da diversi sciami; sarà bene il separarle. 9. Il *mele congelato* è pregiudiciale alle Api, e gli reca la morte, non ogni anno, nè in tutti gli alveari gela nell'inverno, benchè assai rigido, il mele, e se ciò accade, essendo allora le pecchie in uno stato letargico niuna ne mangia. Questo accidente per esse dannoso succede, quando terminato l'inverno, fattasi l'aria calda, e risvegliate le pecchie aprono le celle del mele per pascersi di esso; il ritorno allora d'un improvviso freddo lo congela nelle cellette aperte. Al ritorno del caldo tornano le Api alle celle che avevano aperte, ed ivi trovando una sostanza troppo soda da non poterla inghiottire, la estraggono per cercar più addentro del mele liquido. Il congelato cadendo sul fondo dell'alveare, movendosi le Api se ne imbrattano le gambe, e le ali, e si riducono in istato di non potersi più muovere. V'è chi crede che il mele congelato sia quello stato lungamente ne' favi, divenuto agro,

agro, e duro. Il più efficace rimedio ci vien prescritto da Aristomaco, il quale dice, che si tolghino via tutti i favi viziati, cioè, ne' quali appajono celle aperte contenenti mele congelato.

Questi tali accidenti e malattie obbligano a visitare ogni tanto gli alveari dal principio di Febbrajo a tutto Maggio: dovranno visitarsi anche nel corso dell' Inverno per vedere se abbisognassero di cibo, e darlo nella forma sopra indicata; e per osservare se sono ammucchiate come sogliono stare fra i favi, oppure se offese dall' eccessivo freddo cadessero in quantità sopra il fondo dell' arnia, affine di estrarne quelle che fossero effettivamente morte, e straportate le casse in luogo più difeso dal freddo. È qui è da osservarsi che le arnie di paglia sono meno penetrate dal freddo; e però dovrebbesi abbracciare il consiglio del Signor Widman di avere de' fondi fatti di paglia da porsi sotto l' arnie durante l' Inverno, cosicchè qualora le Api discendeno posando sopra la paglia non resteranno intirizzite, e questi lasciateli finchè passato sia ogni pericolo di gelo.

Insetti nocivi alle Api. Sono i topi domestici, e di campagna, le formiche, i calabroni, i bruchi, le farfalle, gli Scorpioni, e i ragni, e bisogna procurare di tenergli tutti lontani dagli alvearj, e però sarebbe bene che le asse sopra le quali sono posati gli alvei, non toccando veruna cosa, fossero sostenute da forti piedi di legno, e questi a mezzo fasciati di latta, perchè salir non vi potessero gli animali, spargendo anche per terra sotto l' arnia, e attorno di detti piedi della filiggine mescolata con paglia d' orzo. I calabroni sono alcuni del color

delle Api, e da questi restano esse uccise; altri di color nero, che succhiano il mele, e per liberarsene conviene ammazzarli. Per distruggere le farfalle, dalle quali vengono le tignuole, e cagionano la putrefazione, il Rucellai seguitando l' autorità di Columella, dice, che si prenda un vaso grande senza fondo, largo nel piede, e stretto in cima, con ivi un foro, da cui possa escire il vapore, oppure un imbuto da vino, con entro un lume vicino a terra, ponendo questo vaso la sera fra le malve fiorite, nel qual tempo questi insetti sogliono germogliare, o vicino gli alvearj, perchè tirate dal lume che sorte per il foro, in poche ore si avranno da se stesse imprigionate a morte. Un altro rimedio del Rucellai per allontanare le farfalle, i formiconi alati; i mosconi, ed i scorpioni, è di strofinare l' asse col sugo dell' appio, e sia seleno salvatico, e del prezzemolo, o col sugo dell' origano silvestre, detto anche puleggio da' fiori paonazzi. Le tarme ancora sono nocive alle Api, e vi si provvede con profumi di rami di granato, e fico, e con metter sotto della semola, perchè scacciate dalle Api cadendovi dentro, nè potendosi sviluppare, agevolmente s' ammazzano. I Pecchioni, che mangiano il mele si ammazzano adacquando sulla sera alcuni coperchi di vasi, e ponendoli presso gli alvearj, mentre tutti vi accorrono per rinfrescarsi, ed estinguere la sete cagionatali dal mele, e con questo mezzo sarà facile l' ucciderli. Il custode dunque dell' arnie non trascuri diligenza per tener libere le Api da tutti questi nemici, e visiti ogni tanto le arnie stesse per vedere se alcuno vi se ne fosse introdotto, e le mantenga sempre pulite.

Com-

Compra delle Api. E' neceſſario che gli alvei ſiano numeroſi d'Api, e di provviſione, e ſaper diſtinguere le Api buone dalle cattive. Le migliori ſono piccole, di corpo lungo, non molto peloſo, e dorate, rilucenti, ſprizzolate al di ſopra, e quaſi niente fiere; quelle d'un bruno chiaro, e lucente, ſono d' ordinario giovani, e buone lavoratrici. Quelle di cattiva qualità, ſono groſſe, tonde, molto peloſe, voraci, pigre, e cattive per il lavoro. Le Api del ſecondo anno ſi ſtimano più delle vecchie, poichè paſſati tre anni non ſono buone a generarne altre, e la cera è troppo vecchia, e più ancora degli ſciami di quell' anno, quando non ſiano almeno del Maggio precedente. Dal colore della cera ſi conoſce l' età dell' Api, o della cera iſteſſa, poichè alcuni dicono, che non vivono più d'un anno molto ſane, a motivo della gran quantità che ne cade a terra nel meſe di Agoſto non potendo alzarſi, perchè le loro ali dal grande ſventolare tutto giorno, divengono logore. La cera dunque bianca dalla parte ſu cui ſtà poſato l' alveario moſtra ch' è d' un anno; la gialla di due; la ſcura di tre, e forſe più; la cera triſta in piccoli pezzi, o nera, fa vedere, che le Api ſono deboli. Il vero tempo di comprarle è, quanto a' nuovi ſciami, dopo che ſono raccolti, prima che abbiano fatto alcun lavoro; e quanto alle madri, quando per la raccolta fatta ſono piene di cera, e mele, cioè dopo l' eſtate, traſportandole pari per non diſperdere nello ſcuotere tutta la loro provviſione, non eſſendo buona per queſt' operazione l' Eſtate, quando trovanſi gli alvei ripieni, mentre eſſendo la cera molle a motivo del calore,

potrebbe cadere la fabbrica, ad uscire il mele con danno delle Api.

Il giorno avanti di trasportare l' alveario da un paese all'altro quando le Api sono rientrate dentro, si leva con diligenza, e si posa sopra un panno chiudendovelo dentro con serrare le cime di detto panno in modo che le Api non possino uscire. Il trasporto dee farsi nella maniera la più comoda; affinchè i fiali del mele non si stritolino, e le Api o si sdegnino, o ne restino schiacciate: la migliore è di trasportarli un uomo in capo, quando non si possa fare per acqua: e in tempo di notte piuttosto che di giorno. Subito giunti al luogo destinato si pongono gli alvei sopra l' asse, e non si leva il panno fino al giorno dopo.

L' utile finalmente delle Api sorpassa alle volte il cento, per cento; come potrà facilmente rilevare, se in confronto del costo di un alveario si porrà il valore del mele, e della cera, e delli sciami che si saranno ricavati. *Vedi ALVEARIO, CERA, MELE.*

APPIASTRO. Erba nota e conosciuta col nome di Melissa. *Vedi MELISSA.*

APPIO. Pianta conosciuta sotto quattro diverse spezie, cioè Appio ortense, Appio montano, Appio palustre, e Appio riso. L' ortense è una pianta comune con le foglie di coriandolo, da ogni ramo del quale n' escono molte, e quelle in cima al fusto sono lunghe, e strette: i fiori sono piccoli, biancheggianti, ed il seme simile a quello dell'anice, ma più piccolo, e più lungo; la radice è grossa un dito, lunga un palmo, bianca, e col midollo stopposo, nè si moltiplica che dal seme posto in ter-

ra di Marzo, e d'Aprile, in luogo ben esposto; sei settimane dopo nato si trapianta nei quadrati, e vi si lascia fino alla metà di Giugno: allora si pianta in fossetti larghi e profondi otto pollici, coprendolo di terra quattro o cinque pollici sopra la cima, e ciò si ripete più volte finchè sia divenuto bianco. Se ne fa grand' uso nelle cucine: è apritivo, pettorale, buono contro l' ulcere del petto, provoca l' orina, facilita lo spurgo, e la traspirazione.

L' Appio Montano ha il fusto dell' altezza d' una spanna, che nasce da picciola radice; intorno a cui sonovi de' ramoscelli; produce certi capi piccioli nella sommità, che sono simili a quelli della cicuta, ma molto più piccioli, nei quali si riserva il mele ch' è lungo, acuto, sottile ed odorifero simile al cimino. Nasce questo nei monti in luoghi alpestri e sassosi, e perciò chiamasi Montano.

Il Palustre non differisce dall' Ortense nel sapore, ma bensì nelle foglie, le quali sono rade, e liscie, il di cui odore essendo acutissimo offende talvolta la testa. Nasce questo in luoghi umidi, e paludosi; si strapianta, e si semina negl' orti presso ai fonti. La sua virtù consiste principalmente contro li morsi degli aragni velenosi.

Il Riso finalmente ha le foglie simili al Coriandolo, ma più larghe, bianchiccie, grosse e macchiate. Getta il fiore di color giallo, splendente, e qualche volta purpureo; nasce in luoghi umidi presso all' acque.

APPIUOLO. Sorta di melo, il di cui frutto è stimato per il suo particolar sapore, e odore, e si coltiva come gli altri meli: *Vedi MELO*.

APRI-

APRILE. *Vedi ANNO*.

AQUILEJA, che da altri viene chiamata *Aquilina*, e *Perfetto amore*, ha le foglie simili alla Celidonia, e li fiori che produce sono di varj colori; poichè ora hanno un colore incarnatino, ora bianco, ora pavonazzo, ora turchino, e di altre diverse sorta che talora anche difformano, e fra loro sono differenti, perchè una pianta li getta semplici ed un'altra doppj; vi si trovano anche di quelli che hanno le foglie rugate, o incartocciate: e di quelli che hanno le foglie spartite a stella. Questa pianta ama un posto soleggiato, terren da erbaggi, e si deve innaffiarla quando ne ha bisogno.

ARANCIO. Albero di molta durata, le cui foglie sono polpute, liscie, e sempre verdi; i fiori bianchi, e d' un odore acuto: questo richiede particolari diligenze, nei climi freddi. Si moltiplica con i semi d' arancie forti, che si pongono a Marzo in vasi di terra preparata, tenendoli in luogo chiuso se il clima è freddo. Quanto alla maniera di moltiplicarli, e travasarli *Vedi AGRUMI*, dove se n' è lungamente parlato.

Nel potare gli aranci, deesi tagliare la maggior parte de' rami minuti, come pure quelli che vengono in piombo all' ingiù, e quelli, a cui cadono le foglie; così si vuota l' interno della pianta, e si procura di conservare tutti i rami vigorosi, dandoli una bella forma o di globo perfetto, o d' emisfero, il che si fa rotondeggiando la sommità, e le parti, e tagliando orizzontalmente sotto. Se qualche accidente di malattia, o grandine sfigura un arancio, o altro agrume, conviene scapezzare, e tagliare i rami offesi fino alla parte che resta salda verso l' in-

ter-

terno della pianta: quando un arancio, o qualunque agrume per malattia ingiallisce, se gli mette nuova terra, oppure se gli tagliano tutte le barbe guaste, e non si espone al Sole che per due o tre ore al giorno, se queste piante sono attaccate da certe cimici, che ad esse succhiano l'umore, lo che si conosce da alcune macchie nere, si deve strofinare qualunque ramo, o foglia offesa con settola immollata nell'aceto, o con un pannolino bagnato nell'acqua amara, o salsa, talvolta con ciò si stermina tutto, e spesso non si fa nulla; oppure bisogna tosto che se ne accorge toglier via, e schiacciare questi insetti con le dita. L'altro danno peggior di ciaschedun altro è il freddo. Il suo rimedio deve consistere nell'avere una buona conserva, ed in questa si chiudono tutte le casse dopo la metà d'Ottobre. Se si vuole poi nell'Inverno coglierví qualche fiore, bisogna che nel Settembre si pizzicano, cioè, che si levino, o sopprimano con l'unghie le pollezzuole di alcuni rami, i quali perciò sbucceranno più tardi.

Quantunque alla parola *AGRUMI* abbia detto qual sia la qualità di terra buona per dette piante, non ostante debbo quì avvertire che non inferiore a quella, se non migliore è la terra de' boschi presa dalla superficie ne' luoghi ove il vento ammassa le foglie che cadono, perchè v'infracidano, e si mescolano con la terra, la quale diviene leggiera, dolce, e sembra nera quand'è inumidita, l'acqua delle pioggie, e innaffiature la penetrano facilmente, e non ritiene trop' umido, come fa la terra argillosa, e forte. Questa terra non si mescola con letame, perchè ha da se stessa bastante sale, ma solo con de' vinaccioli, i quali non hanno sale dan-

noso,

noso; il suo calore è temperato, e produce buoni effetti; per servirsene a proposito vanno però prima purgati, e perciò messi in una fossa assai profonda, mescolandovi de' ritagli di quojo cattivo, e ben pigiati co' piedi; e coperti con un mezzo piede di concio fresco di cavallo, lasciandoli quivi riposare un anno, con gettarvi ogni tanto dell'acqua in abbondanza, quando non vengano bagnati da frequenti pioggie, e si scoprono allorchè si è in caso di servirsene. Se in progresso di tempo si vuole megliorare questa terra, s'innaffia con acqua mescolata con sugo di concio.

Si debbono lasciare scoperte le barbe vicino al tronco, affinchè il Sole le penetri; ma ne' gran caldi si coprono di foglie di albero secche o di paglia, e nel ripor le piante vi si mette della terra, o concio vecchio ridotto a terriccio, nè mai si adopra di quello di vacca, o di porco.

I vasi finalmente, ne' quali si pongono gli agrumi debbono esser di terra cotta, impiombati, mentre molti inconvenienti hanno quelli di legno che usano in alcuni paesi: le porosità nel legno, le fissure che sono fra asse ed asse, rendono il vaso come aperto da ogni parte, di modochè l'annaffiatura, dopo aver penetrata la terra, si perde da tutte queste aperture, trasportando seco i sali, ed il fior della terra: il Sole con i suoi raggi riscaldando il vaso con forza, attrae tutta l'umidità, e la pianta si trova prosciugata; inoltre il freddo più presto gli penetra, conservando lungo tempo il calore, cose che non succedono ne' vasi di terra, i quali vanno tenuti sollevati da terra con un sedile di pietra, perchè l'acqua abbia libero lo scolo dal foro ch'è in fondo.

Mol-

Moltissime sono le specie di quest' albero; noi ci contenteremo di riferire quelle, che ordinariamente si coltivano. Primieramente l' Arancio agro. 2. Il medesimo con le foglie brinate, e di più colori. 3. Quello dolce, o di Portogallo. 4. Quello colle foglie a guscio, o a conchiglia. Questo arancio produce una quantità grande di fiori. 5. Il medesimo a fiori brinati. 7. L' Ermafrodito, il cui frutto partecipa dell' Arancio, e del Cedro. 8. Quello di Turchia, la cui foglia si accosta a quella del salice, 9. Il medesimo a foglie brinate. 10. Quello che dai Francesi si chiama *Pampelmousse*, il cui frutto è della grossezza d' un capo umano. 11. L' Arancio femmina, così denominato a motivo della sua fecondità. 12. Il bistorto; quest' Arancio meritò questo nome per la sua deformità. 13. Il grosso; la pelle del suo frutto è scabra, ed ineguale. 14. Lo stelato, così questo si chiama a cagione di cinque filoni di cui è screziato, o segnato nella testa, e che rappresentano una stella, 15. Quello della corteccia dolce. 16. Quello a doppio fiore. 17. Quello della China. 18. L' Arancio picciolo della China. 19. L' Arancio nano di frutto agro; quest' è diverso di quello della China. 20. Il medesimo colle frutta, e colle foglie brinate. Questi Aranci nani hanno un' infinita vaghezza; le loro foglie sono picciolissime, e forniscono bene i rami; danno molti fiori, i quali cuoprono l' albero, e formano naturalmente in capo a ciascun ramo un mazzetto di un soave, e delizioso odore. Grandissima deve essere la cura e diligenza per mantenere quest' alberi, com' anche è necessario mettergli dentro alla conserva più presto, e trargli fuori più tardi, e tenergli più caldi, che gli Aranci or-

ordinarj. Lo stesso dee praticarsi col *Pampelmousse*, coll'Arancio della China, e con quelli dalle foglie brinate.

Gli Aranci sono di due spezie; quelli che fanno l'arancie dolci, e quelli che le fanno forti; il sugo di queste è refrigerante, e quello delle prime fa un effetto contrario. La scorsa d'arancia forte candita conforta lo stomaco, e discaccia le ventosità.

ARARE. E'l' azione con la quale si rompe la terra per mezzo del vomero attaccato all'aratolo. Più o meno fatica richiede l'arare, secondo la maggiore o minore forza, che esige la resistenza del terreno per introdurre il vomere alla profondità di circa un piede. Non si dee arare in tempo di pioggia; nè quando il terreno è inzuppato d'umido, o che dopo un lungo seccore, è stato da scarsa pioggia superficialmente bagnato, mentre in vece di dividersi il terreno, s'assoderebbe maggiormente; onde si fa un tal lavoro allorchè la terra è nè troppo asciutta, nè troppo umida, come s'è detto alla parola *LAVORI*.

I terreni grassi, e umidi si arano ne' tempi caldi, e a solchi molto fitti per estirpare le cattive erbe, che hanno di già in quella stagione maturati i loro semi. A scancio s'ara in costa, affaticandosi così meno le bestie, e più adagio vanno al basso le acque delle pioggie, le quali se trovassero i solchi diritti, trasporterebbero con la loro velocità il fior della terra. Il tempo più adattato per rompere le terre è la Primavera. In molti luoghi della Toscana, dove ogni anno si semina nel medesimo terreno, arano, come vien detto da'Contadini, fendono, e rompono le terre tra la fine di Giugno, e il principio

di

di Luglio, subito dopo segato il grano, facendo con aratro assai grande un diritto, e profondo solco nel mezzo della porca, acciocchè la terra venga da per tutto smossa, sollevata, e rotta. Passati venti, o venticinque giorni dopo questo lavoro; vi passano per il traverso con l' erpice grave, e pesante, che abbia i denti lunghi, e vicini ciascuno un palmo, sminuzzando, e spianando le zolle della terra, acciocchè goda maggiormente dell'attività del Sole; e delle rugiade, o guazze che la fecondano; e sempre più si fiacchino, e secchino le barbe dell' erbe. Circa la metà d' Agosto, con il medesimo aratro, si fanno due solchi per porca, uno per costa, o pure quello che chiamano i Contadini costeggiare; o incigliare; che è quanto a dire fare un solo solco fra il nuovo, e il vecchio; indi vi seminano de' lupini per far soversci, che servono di governo alquanto. Fatta questa sementa, si spiani subito con la marra, o sarchio il lembo più grosso, e che è quello tra 'l solco vecchio, ed il nuovo, stritolando le zolle, e formando la porca ben dritta, senza inuguaglianze, in modo che resti colma, e rilevata in mezzo. Giunti al tempo di arare la terra per la seminagione del grano, e cresciute le piante de' lupini, si rompono con l' aratro, e si sotterrano, procurando di fare i solchi ben diritti, ed appianare, e stritolare più che sia possibile le zolle; altrimenti i granelli non potendosi fermare sopra le scabrosità di dette zolle, cadono ammucchiati nelle bucherelle, dove intrigandosi insieme le barbe non possono profittare del terreno; e spesse volte vedendo nascer rado il grano, se ne attribuisce la causa alle formiche, e altri animali, quando incolpar si dovrebbe la

tra-

trascuratezza, e poca abilità de' Contadini nel lavorar la terra. *Vedi LAVORI*, e *TERRA* ove si parla del romper le terre.

ARATRO. Strumento assai noto per lavorar le terre prima di seminarle. Quantunque l'effetto dell'aratro sia sempre lo stesso di dividere a guisa di concio le terre, ciò non ostante varia la struttura di esso secondo i diversi paesi; onde chi volesse esaminare il loro vantaggio, e comodo, veda le differenti figure con la spiegazione che ne dà fra gli altri il celebre *M. du Hamel* nella sua opera della *Cultura delle terre*; e in detto Autore troverassi anche l'aratro a coltelle per uso di fendere i prati, del quale brevemente ho parlato alla parola. *PRATI*.

ARBOREA. *Vedi VIOLA PIRAMIDALE*.

ARECLISI. *Vedi PERPETUINO*.

ARGEMONE. Fiore simile all' anemone, la cui radica differisce da quella dell'anemone per esser più scura. *Vedi ANEMONE*.

ARGENTINA. Pianta così denominata per le sue foglie, che sembrano inargentate. La sua radice è minuta, bruna al di fuori; le sue foglie sono tagliate fino ne' lati in più segmenti lunghi, diritti, e dentati profondamente. I gambi che ne sortano dalla radice si estendono qua, e là, ed afferrano la radice stessa. Fra le foglie si alza un picciuolo per lo più nudo, peloso, sottile e lungo, sulla cui estremità spunta un fiore giallo, e il cui calice peloso serve d' inviluppo alle semenze. Oltre la detta Argentina, vi è anche la volgare, la quale vien chiamata *erba delle oche*, e questa cresce sulle sponde de' fiumi, e ne' luoghi acquatici. L' Argentina è assai astringente, ed è buona per quanto dicesi al dolore de' denti. La sua semenza è buonissi-

ma

ma contro i flussi del sangue, e contro i corsi del ventre; il sugo distilato è maraviglioso poichè fa passare le lentigini della faccia.

ARGILLA. Terra grassa, molto serrata, e compatta. *Vedi TERRA.*

ARGINE. Significa propriamente quel rialto di terra artefatto sopra le rive de' fiumi, per obbligarli a stare nel loro letto. Per formare gli argini, o terrapieni con sodezza, e di lunghissima durata, si distende un filare di piote prese da un luogo erboso, della grossezza di quattro in cinque dita, e della grandezza della vanga, distribuendole più unite, e uguali che sia possibile, e con l'erba in fuori; un'altra somigliante linea se ne forma dietro alla parte opposta, a quella distanza dalla prima che sarà necessaria in riguardo all'altezza che dee avere il terrapieno, con avvertire, che siavi un piede di terra soda al di fuori delle piote per sostentare l'argine, acciocchè non isfianchi. Fatto ciò si riempie di terra il vuoto che rimane fra questi due filari di piote, battendola fortemente con i pestoni di legno, e quella terra, che si zappa, e scava da' fossi, o che sia d'un'ugual natura di questa è ottimamente buona per un tal effetto. Allorchè il ripieno viene a pareggiare l'altezza delle piote, si distendono due altri filari di zolle erbose nella maniera istessa de' primi, con riempirne medesimamente il vuoto che formano, di terra ben battuta, e così continuare fino a tanto che l'argine giunga alla desiderata altezza, osservando che i lati esteriori non debbon essere alzati perpendicolarmente, ma bensì tutt'e due con un pendìo all'indietro d'un piede per ogni piede, di modo che nella sommità del terrapieno rimanga uno spazio lar-

go puramente due piedi e mezzo. Si può ancora indugiare a ricoprire di zolle erbose il terrapieno dopo di averlo formato a suoli, e battuto suolo per suolo. Un tal lavoro non bisogna certamente farlo in stagione troppo asciutta, mentre se gli sopraggiunge a ridosso un copioso rovescio d'acqua, la terra dell'argine verrà a gonfiarsi sì fattamente, che sfiancherà, e perderà la sua forma. E' di un gran giovamento il piantare sopra la sommità dell'argine una siepe viva con giovani pianterelle; ed in tal caso converrà alzare da ambe le parti della siepe un ripiano di terra a guisa di muricciuolo, poichè questo ritenendo l'acqua delle pioggie, farà con più prontezza, e rigoglio crescere le piccole piante.

ARISTOLACHIA. Erba che nasce nelle campagne, ne' prati, i cui fiori, i quali vengono senza gambo attaccati al fusto, sono al di fuori d'un color giallo verde, e al di dentro d'un rosso nero. Di quattro spezie se ne ritrova, la rotonda, la lunga, la rampante, e la sottile. Le due prime sono in uso, cioè la rotonda ch'è di sapore aromatico acre, la di cui radice provoca i mestrui, facilita il parto. La seconda ch'è la lunga provoca anch'essa i mestrui, e la sua radice entra negli oppiati.

La radica d'Aristolachia si giudica astersiva, risolutiva, e incisiva, buona contro i veleni, gli umori flemmatici, l'opilazione, l'asma, le flussioni, e le fistole.

ARMENIACHE. *Vedi ALBICOCCO*.

ARNIA. Cassetta ove lavorano le Api. *Vedi ALVEARE*.

ARTEMISIA. Pianta che ha le foglie larghe, molto intagliate, come l'assenzio, ma più

piccole, particolarmente quelle che più s'accostano alla cima del fusto. Quest'erba è calida, e disseccante; è singolare contro l'opilazione, e l'infiammazione della matrice, il sugo incorporato con mirra, e posto nelle parti segrete delle donne fa uscire tuttociò che è nella matrice.

ASARO. Pianta chiamata da Plinio, e Dioscoride, col nome di *boccaris*, o *nardus rustica*: ha molti fusti, e le foglie sono più piccole, e più tonde dell'ellera, è d'un odore un poco acuto, e di sapor pungente; viene ne' monti, e luoghi ombrosi, ed è buona all'idropisia nata, sciatica invecchiata, e guarisce le scirrosità del fegato, e della milza, e la parte migliore della pianta è la radice. Fu giudicato che staccando le foglie con tirarle all'insù divenissero un vomitivo, e col tirarle all'ingiù un purgante. Queste foglie seccate e ridotte in polvere si prendono come il tabacco, perchè facendo starnutare, scaricano la testa dagli umori mucosi.

ARO. Questa è una pianta, di un solo fusto che manda dalle sue radici certe foglie triangolari di un color verde, e liscie. Dalla sommità del suo fusto spunta un fiore, ch'è d'una sola foglia. Caduto il fiore, lascia nella sua base un germe in forma di pistello, al quale sono attaccate certe coccole rosse in forma di grappolo. Questa pianta è differente da quella dell'Egitto, che si chiama Aro d'Egitto. Nasce nelle campagne nei luoghi ombrosi; e la sua radice è purgativa e penetrativa. Se ne fa una polvere, che adoprasi nell'asma, nell'idropisia, e nella melanconia ipocondriaca.

ASCARIDE. Piccolo animale molto nocevole ai vasi de' fiori; si può prendere con tutta facilità, col riporre, cioè, il vaso in un sec-

chio d'acqua, ficchè essa giunga fino alla metà del vaso, e così si può lasciarlo per un quarto d'ora in circa, e quegli animali essendo sovverchiati dall'acqua, usciranno fuori, ed in questa maniera si potranno uccidere.

ASFODELLO, E' di due sorte, cioè giallo e bianco, ed ambedue formano nella sommità del gambo una gran pannocchia, la quale è ripiena di fiori simili alli giglietti, che nella Primavera aprendosi fanno una bella vista, spirando i primi un odore soavissimo. Questa pianta chiamasi da alcuni *Asfodisso*, *Astrella*, e *Cibo Regio*, perchè dicesi, che anticamente era ricevuto per delizia delle mense Reali. L'Asfodello richiede un posto mediocremente soleggiato, terren grasso, ed umido, le radichette tanto del primo, che rosseggiano, quanto del secondo che sono bianchiccie, sono simili alle ghiande; si mettono sotterra alla profondità di tre dita, con la distanza l'una dall'altra di un palmo; ma passati che siano tre anni si cavano per levargli la prole.

ASINO. Bestia da somma, solo spregievole in apparenza, ma non in sostanza, mentre in campagna gli asini lavorano molto, portano le biade al mulino, l'entrate al mercato, ne riportano le provvisioni fatte, trasportano i conci, ed altre cose. Pochissimo costa il mantenimento degli asini, bastandoli dell'erba, de' cardi, e di tanto in tanto un poca di crusca; e da tre anni fino a più di dodici sono in grado di lavorare. Per la razza va scelto un asino alto, quadrato, che porti con ispirito la testa, con occhj vivaci, petto largo, groppa piatta, coda corta, pelo lucente, di color grigio, nero, e agevole. Nel mese di Aprile, e Maggio

gio si fanno coprire le asine, le quali portano undici mesi, e allattano un anno, e meglio riescono se l'allattano diciotto mesi.

Il latte di asina addolcisce gli umori acri, ed è buono per molte malattie, nelle quali si tratti di rimettere la costituzione d'un corpo spossato, ed estenuato, come pure in quelle del polmone. *Vedi LATTE*.

L'orina d'asino applicata esteriormente è buona per la scabbia, per la gotta, e per il mal di reni. Lo sterco stagna il sangue.

ASSENZIO. Pianta d'un grand'uso nella medicina, della quale benchè fino al numero di trenta spezie ne distinguono i bottanici, due però sono le più in uso, e che si coltivano negli orti; il *piccolo*, detto *Romano*, e *Pontico*, ed il *comune* o *grande*, detto *Absynthium vulgare*, o *vulgare majus*, alto circa quattro piedi, ed assai più amaro del primo. L'uno e l'altro getta molti rami bianchicci, con foglie lunghe, tenere, d'un odor forte, che giova assai a' vermi da seta malati, e d'un sapore amaro. L'assenzio nasce dal seme posto in Febbrajo, e in Marzo; o da getti staccati dal piede della pianta, ch'è la maniera la più consueta, e si fa nel mese d'Ottobre, piantandolo in buona terra.

L'assenzio, invigorisce lo stomaco, ajuta la digestione, eccita l'orina, e il mestruo, ammazza i vermi, purga la bile, muove il sudore, guarisce dalle febbri, ed è molto buono contro l'idropisia, e ne' mali cronici. Il vino assenziato fortifica lo stomaco, risveglia l'apettito, ma l'uso troppo frequente nuoce alla testa, ed agli occhj. I rami di assenzio posti fra' panni li preservano dalle tarme; e nel far l'in-

chiostro, tenendovelo in infusione, i libri scritti con quello non sono sottoposti ad esser rosi da' sorci.

ATANASIA. *Vedi TANACETO*.

ATREPICE. Pianta che si coltiva negli orti. Ha questa le foglie fatte a guisa di freccia, grosse e ripiene di sugo più giallo, che verde: il suo gambo è nericcio, e cresce all'altezza di tre, o quattro cubiti, caricandosi di una quantità di ramoscelli, sopra i quali nasce una semenza, ch'è più grossa, ma simile a quella del Nastrucio. Si semina a Primavera, e fiorisce in Giugno, e Luglio, e nel termine di quindici giorni è in istato da potersi mangiare. Se ne trova di due sorta, gialla, cioè, e rossa, ma la gialla è migliore. Si coltiva coma la bieta, ma non si trapianta, dovendo solamente sarchiarla, ed innaffiarla al bisogno.

La sua semenza è buona contro il travasamento della bile, e ostruzioni del fegato. Guarisce tutte le durezze essendovi applicata sì cotta come cruda; e fa anche cadere le ugna guaste, ed ammollisce il ventre. Il suo seme preso con acqua melata guarisce la giallura prodotta dall'opilazione del fegato. Pittagora vuole, che per la sue acquosità possa cagionare l'idropisia.

AVELLANA. Nocciuola. *Vedi NOCCIUOLO*.

AVORINO. Spezie di frassino: è un arbore piccolo, che nasce nelle Alpi, la cui corteccia di mezzo data in cibo, o beveraggio, mirabilmente muove il ventre.

AURICULA di GIUDA. Spezie di fungo della figura dell'orecchio umano che viene a' piedi del Sambuco vecchio, e porta un tal no-

me,

me; perchè si pretende, che ad un Sambuco s' appiccasse Guida. Bagnato nell' acqua, e applicato agli occhj si vuole che dissipi le infiammazioni. La sua decozione si usa in gargarismo contro le infiammazioni della gola, e la gonfiezza del tonsille.

AZZERUOLO. *Vedi LAZZERUOLO.*

B

ACCELLO. Guscio nel quale nascono, e crescono i granelli de' legumi; e detto assolutamente, s' intende solo del guscio pieno delle fave fresche.

BACHI DA SETA, detti anche *Bigatti*, *Filugelli*, e in alcuni Paesi corrottamente chiamati *Cavalieri*. Il Baco da Seta è composto d' undici anelli rilevati, e distanti l' uno dall' altro: i piccioli punti neri, che scorgonsi pel lungo del verme, chiamati stimmate, sono gli orifizj per dove respira: di sei braccia è fornito, e d' otto zampe come piccioli arpioncini per attaccarsi; ha due ordini di denti coi quali rode la foglia, principiando dall' alto, e andando a basso: intorno al corpo ha una spezie di guaina lunga, ripiena d' un umor giallo viscoso, col quale forma in modo sorprendente il filo della Seta, lasciando escire da due aperture, che a guisa di filiera sono sotto la bocca, qualche goccia di quest' umore, che prende la forma delle aperture, e si allunga in un doppio filo di sufficiente consistenza della tirata di 1500, in 1800. piedi.

Ma-

Maniera di farli nascere.

Se con un proporzionato artifiziale calore non si ajutasse il nascimento della semenza, ma si lasciasse operare all' aria esteriore, attendendo l' effetto della sua azione o della sua temperatura per isviluppare i principj di fecondità dell' ova, assai tardivi verrebbero i vermi ne' nostri climi, e la foglia de' gelsi di già alquanto cresciuta sarebbe per essi un pascolo troppo forte relativamente alla loro tenera età; quindi con l' inoltrarsi della stagione, i caldi sopraggiugnendo allorchè i bachi si trovano più pesanti, perchè ripieni di seta, cagionerebbero in essi una soverchia traspirazione, capace a poco a poco di consumarli. Con l' arte convien dunque farli nascere in tempo proprio; e benchè generalmente non si ponga il seme se non quando i mori principiano a spuntar la foglia, lo che suole accadere fra i 15. ed i 20. di Aprile, secondo il clima e la stagione, poichè facendolo anticipatamente potrebbero (in un' annata tardiva) esser' soggetti a' freddi, che qualche volta sopravvengono, con pericolo ancora di non aver foglia con cui pascerli; pur non ostante, sì pel tempo di farli nascere, che pel loro felice proseguimento, ed abbondante prodotto di seta, è necessario sapere la stretta simpatia che tengono col Sole, e con la Luna, e quanto influischino sopra i Bigatti questi due pianeti. Le quattro malattie a cui d' otto in otto giorni sono sottoposti, a norma appunto delle mutazioni che fa in un mese la Luna, e che conviene procurare che gli sopravvenghino precisamente nel giorno del cangiamento di ciascun quarto di essa, acciocc-

ciocchè presto ne restino liberi; come pure la maggiore abbondanza di seta che produce il bigatto se la fa in quel tempo che il Sole a noi si avvicina, e la scarsezza altresì, se la forma allorchè questo Pianeta da noi s'allontana, chiaramente ci mostrano quale studio debba porsi per farli nascere in tempo che ciascheduna loro funzione accada quando questi due pianeti sono ad essi più favorevoli. Fatta una tale osservazione, la prima industria consiste nel procurare che i bachi siano tutti nati, sei o sette giorni prima della Luna nuova di Aprile ne' luoghi ove in questo tempo può trovarsi di che nudrirli, mentre vi sono de' paesi ne' quali il freddo trattiene i gelsi dal produrre la foglia. In questa guisa le mutazioni del bigatto succederanno ne' tempi sopraccennati, e produrrà la seta nella forza della Luna del mese seguente, cioè nel primo quarto, o sul principio del plenilunio, e quando appunto il Sole si trova nel suo maggior vigore per avvicinarsi a noi; dovecchè nascendo quando la Luna è debole, e massime allorchè si comincia a non poterla vedere, è cosa quasi certa che verranno, e si manterranno sempre deboli, e conseguentemente scarso sarà il loro prodotto. Una tale osservazione, benchè da alcuni supposta inutile, è uniforme al parer di quelli che dell' agricoltura hanno sensatamente trattato.

Siccome dalla qualità della semenza assai dipendono le successive funzioni e buon esito de' vermi, così tralascio di parlare delle straniere fra le quali quella di Spagna, e quindi quelle di Sicilia e di Piemonte vengono reputate le migliori, perchè giudico incerto il provvedersi di queste, stante il rischio che si corre, o che

sieno

ſieno troppo vecchie, non dovendo avere più d' un anno, o che le ſia ſtato con un eccesſivo calore proſciugato frodolentemente l' umor fecondatore, o che il cangiamento dell' aria nel paſſaggio da un paeſe all' altro produr poſſa delle pregiudiciali varietà. Preferibile adunque è quella fatta l' anno antecedente co' proprj bachi, e perchè ſicuri dell' eſſer ſuo, e perchè naturalizzata al clima, e analoga a' gelſi, da' quali ha ricevuta la ſua principal ſoſtanza, onde più d' ogni altra reſiſtente alle variazioni dell' aria che regnano in quel paeſe. Che ſe ſi voleſſe, o per mancanza ſi doveſſe neceſſariamente prendere da luoghi ſtranieri, ſi ſcelga almeno da un clima meno caldo di quello dove ſi vuol far naſcere, e colla posſibile certezza della ſua buona qualità. I diſtintivi che la caratterizzano per buona ſono, un colore ſcuro tendente al nero, ma vivace, il color verdaſtro, e quindi giallo, e rosſiccio, e finalmente grigio ſcuro è ſegno di perfetta qualità; dovecchè vana e difettoſa la dinota il color giallognolo, o bianco: ſchiacciandola con l' unghia dee crepitare e gettare un poco di liquore nè troppo riſcoſo, nè troppo liquido, e traſparente: dee avere il ſuo natural peſo, e non eſſere più minuta dell' ordinario, perchè più piccioli e di minor peſo verrebbero anche i bozzoli; e infuſa nel vino dee precipitare al fondo, e non galleggiare.

Prima di ogn' altro, perchè i filugelli vadano più uniti nel corſo della lor vita (checche ne dica l' *Ab. Sauvages* nel ſuo libro della maniera di nudrire i bachi da ſeta) ſi farà ſcaldare del buon vino, che non contenga parti oleaginoſe, e che non abbia odore alcuno nocivo alla ſemenza, come ſarebbe il moſcato, il cipro ec.,

e po-

e postovi in infusione il seme vi si lascierà stare un'ora in circa, smovendolo di quando in quando delicatamente colle dita; e quindi preso solo quello che va al fondo, mentre il cattivo galleggia, e fatto seccare all'ombra; si pone in una pezza di lino o cotone vecchia, non stata ad uso di donne, poca quantità però per ogni pezza, acciocchè partecipi tutto d'un egual calore, e i bachi nascano sani, vigorosi, ed eguali, tenendolo non presso il fuoco o nelle stufe, ma bensì donne giovini e sane comincino dal portarlo puramente addosso, e quindi accostandoselo a poco a poco alla carne lo ponghino fra 'l giorno nel proprio seno, e la notte nel letto, il che si continuerà per lo spazio di tre giorni, visitandolo poche volte, soltanto per smoverlo, e che svapori la traspirazione, con osservare che non si raffreddi nel prendere l'aria; e se in detto tempo non sarà nato si proseguisca per altri due o tre giorni, ne' quali certamente i bachi sortiranno; in difetto si rigetti come cattivo, e se ne ponga del nuovo, e lo stesso si faccia se nel visitarlo si trovasse di color rosso, indicando questo che ha perduta la sua qualità per essere stato ad un calore troppo forte, e ciò serva di regola per moderarlo nel nuovo seme che si sceglierà. Alcune persone persuase di quanto importi il rendere il seme fecondo tutto in uno stesso tempo, costumano di starsene in letto finchè sia nato, sul fondamento di mantenere così un calore più uniforme e più naturale, e non rischiare di riscaldarlo troppo e pregiudicarlo, come facilmente accade portandolo in seno. Allorchè l'uova cominciano a divenir biancastre, essendo vicine a nascere, convien raddoppiar l'attenzione con visitarle e smo-

ſmoverle più ſpeſſo, affinchè il troppo calor non le ſoffoghi, e perchè non eſſendo ſpeſſo rimeſcolate, producono vermi ſoggetti alla giallezza, e queſto ſi faccia ancor di notte, e di buon mattino, ch'è il tempo in cui ſogliono ordinariamente naſcere i vermi. Nati che ſiano, ſenza levarli, ma con tutta la pezza ſi porranno in una ſcatola aſciutta, pulita, e ſenza odore, d'abete, o altro, e ſopra la ſemenza, la quale dovrà eſſere ben diſteſa e non co' grani uno ſopra l'altro, ſi metterà una carta tutta traforata a guiſa di crivello, e più vantaggioſa ſarebbe una rete tirata a proporzione della grandezza interna della ſcatola, con ſopra alcune foglie di gelſo delle più tenere, oſſervando che le più ſane ſono quelle de' gelſi vecchj, e in mancanza delle foglie, quel nudrimento di cui parleremo in appreſſo, facendo una tale operazione in luogo caldo, e meglio ſarà al Sole, ma in modo che ſentano il calore ſenza eſſer percoſſi da' raggi Solari. Dopo qualche tempo i bachi tirati dall'odore, eſcono attraverſo della carta, e ſalgono ſulle foglie per cercarſi il loro nutrimento, onde ſenza toccar colle dita que' piccioli animaletti, ſi prendono dolcemente quelle che di eſſi ſi trovano cariche, e ſi pongono in altra ſcatola in luogo caldo, da non ſtufarli però, e difeſo dall'aria, alla quale ſi dovranno accoſtumare a poco a poco, a miſura che vanno creſcendo, acciocchè l'improvviſo cangiamento non li faccia perire: quindi ſi riſerra la ſcatola dov'è il ſeme, collocandola fra due guanciali di piuma riſcaldati al Sole, e mantenuti col fuoco nello ſteſſo grado di calore, viſitandola due o tre volte il giorno per levare quelli che anderanno naſcendo, e ſi continuerà

fin-

finchè la semenza sia tutta nata; che se li verà dato un conveniente grado di calore, qualunque sia la quantità, nascerà tutta ne' primi due o tre giorni, benchè non è da disperare fino al quinto o sesto giorno; dopo il qual tempo convien rigettarla, e prenderne della nuova; bisogna però avvertire di non mescolare i bachi nati in un giorno con quelli d'un altro, perchè così anderanno sempre uniti nel mangiare, nelle mute, e nel lavorare il bozzolo, cosa assai utile, poichè essendo alla confusa, molti se ne perdono nel pascerli, e nel mutarli, mentre quando alcuni richiedono ancora della nutritura, altri dormono, ed altri principiano a dormire; inoltre sapendosi il tempo della nascita, si saprà ancora quello della prima malattia, e se ne potranno prevenire gli accidenti.

Dal colore de' vermi subito nati si può argomentare la loro riuscita: con un calore troppo violento furono sforzati a nascere quelli di color rosso: i cenerognoli ebbero un calor moderato, e si può sperare del loro buon esito: il color nero è il peggiore di tutti (non intendendo però parlare di quelli di sua natura scuri, chiamati *mori*) ed è segno che non ebbero sufficiente calore, e però soggetti alle malattie che accadono a' bachi nati spontaneamente.

Convien ora parlare, come abbiamo detto del nutrimento da darseli, quando che in questo tempo non avessero per anche i gelsi prodotta la foglia. Non tralascerò di riportare il suggerimento di alcuni di dare a' bachi per tre o quattro giorni, in mancanza della foglia di gelso, qualche poca di foglia di lattuga, o di rovo, o d' olmo, o d' ortica, oppure d' adacquare giornalmente un gelso che sia tra' sei e i dodici anni

ni con acqua calda finchè la foglia sia totalmente uscita; e terminato di raccoglierla innaffiarlo con acqua fredda, per correggere il danno recatoli colla calda; e ajutarlo a gettare nuove barbe, mentre nell' Autunno se si troveranno patite o morte quelle che ricevettero l' acqua calda, si dovranno tagliare, lasciando solo le nuove: o sivvero scalzare per tre piedi all' intorno dell' albero; scoprire tutte le radici, e ricoprirle di calce viva con sopra la medesima terra, innaffiandolo per otto giorni una volta il giorno con acqua fredda, e tosto che comincieranno a gonfiarsi i bottoni, si coprirà ogni sera l' albero con un lenzuolo per difenderlo da' freddi. Ma siccome nella prima forma si corre rischio, e nella seconda è certa la perdita dell' albero, così credo meglio il dare dello sterco a' mori in Luna nuova di Febbrajo, o l' avere de' gelsi giovani in luoghi che siano dominati dal Sole d' Oriente e di mezzo-giorno; oppure fare de' semenzaj o vivaj in una simile esposizione; mentre i raggi solari percuotendo con forza questi arboscelli, gli faranno spuntare la foglia dieci o dodici giorni prima degli altri; e avanti che sia venuta questa foglia, se sono nati i bachi, si potranno nudrire con il verde sotto la corteccia o sia pelle del legno de' getti, o ramoscelli de' gelsi, tirata fuori minutamente, essendo questo appunto il sugo, e liquore che appetiscono i bachi nella foglia. Inoltre con somma facilità, e senza rischio veruno di perder le piante potrà aversi a suo piacimento la foglia, usando la maniera ritrovata di mantenerla da un' anno all' altro, colla quale sonosi felicemente nutriti i vermi. Prendesi della foglia che rigettano i gelsi nell' Autunno, e si fa seccare in

un

un granajo, conservandola così secca fino in Aprile, e allorchè i bachi sono nati ponesi in infusione per un minuto in acqua bollente, che ritornando verde come colta di fresco, dopo averla rasciugata, potrà vantaggiosamente servire di nutrimento a' vermicelli. Si è pensato ancora di perfezionare questa scoperta pestando delle foglie fresche in un mortajo per estrarne il sugo, il quale si fa poi inspissire col fuoco, e si conserva in vasi di vetro di collo stretto, soprapponendovi dell'olio, e quando si vuole ammollire la foglia gettasi una proporzionata quantità di questo sugo nell'acqua bollente. La ragione è chiara: le foglie sono ripiene di pori che servono per la traspirazione delle secrezioni che si fanno nell'economia vegetabile, e per imbeversi dell'umidità delle pioggie e delle rugiade cotanto utili alla prosperità delle piante: poste per tanto nell'acqua imbevuta del suddetto sugo, questa s'introdurrà pe' detti pori, e produrrà migliore effetto di quello che se fosse pura, poichè ripiena di quell'umore stesso che le foglie ritraggono dalla terra. Un terzo si pesterà per averne il sugo, e due terzi si seccherà. Rammollita che sia, prima di darla a' vermi, si asciughi diligentemente, e quindi coll'uso del termometro si tenga a quel grado di calore ch'è necessario per farla nascere dalle piante. Questa scoperta può esser molto utile ancora in quegli anni che per qualche accidente manca la foglia, ed abbiamo il dispiacere di veder perire i vermi per mancanza di che nutrirli.

Ma-

Maniera di allevarli, governarli, e loro malattie.

Molti ſono gl'inconvenienti che con ſommo ſvantaggio della raccolta ne derivano dall'abitazione e dalla maniera di tenere i bachi, particolarmente nella loro prima età, da cui dipende il ſucceſſivo buon eſito, poichè l'eſtrema loro delicatezza li rende ſuſcettibili della più picciola variazione dell'aria. Nati adunque, e poſti ſeparamente in iſcatole quelli di ciaſchedun giorno, come ſi è detto ſopra, ſi laſciano in queſta fino alla prima muta, malattia, o dormita, che li ſuol ſorprendere ſei o ſette giorni dopo la naſcita, aumentando però in queſto tempo il numero delle ſcatole a miſura che vanno creſcendo, affine di tenerli larghi e puliti, con dar loro delle foglie tenere e nette in abbondanza, ajutando a ſalire quelli che per debolezza reſtano ſotto le foglie, e che qualche volta ſi perdono. Alla fine di detto tempo ſi mettono nelle ſtanze deſtinateli, le quali debbono eſſere a palco, ſpazioſe, aſciutte, in aria pura e ſana, calda ne' freddi, e freſca ne' caldi, ſenza odore di ſorte alcuna, come di aglio, cipolla, fumo di tabacco, muſchio, ſpezierie ec. lontane dagli ſtrepiti di campane, cannone, tamburi, e difeſe da' venti, maſſime del Settentrione; onde le fineſtre ſiano con i ſuoi ripari di vetri o carta, voltate per quanto ſi può al levante, e alla mezza notte, per darle aria, maſſime quando i bachi vicini a andare al boſco, trovandoſi gravi, e peſanti, perchè ripieni d'umor fetòſo, il caldo della ſtagione gli è allora più che in altro tempo nocivo, e ſenza aper-

ture e fiſſure da cui penetrare poſſino ſorci o altri inſetti. Che ſe ſiamo coſtretti a tenerli al piano di terra, o a tetto, dove l'aria non è temperata, ma troppo umida o troppo calda ſecondo la ſtagione, s'uſino le neceſſarie diligenze per riparare cotanto dannoſi difetti. Quivi diſpoſti i caſtelli de' bachi da ſeta, ſi poſano a poco a poco ſopra l'aſſe o canicci le foglie alle quali ſono attaccati.

Siccome nel principio richiedono un caldo maggiore di quello che nell'avanzamento, e più ancora negli anni che i mori producono anticipatamente la foglia, perchè il calore facendoli traſcorrere in un più breve ſpazio di tempo i differenti periodi della loro vita, li libera da molte malattie; perciò alcuni affine di conſervarli caldi, e tenerli con ſicurezza lontani da ogni pericolo, uſano porli dalla naſcita fino alla ſeconda o terza muta in un armadio fatto a bella poſta a guiſa di guardaroba da panni, con le ſue ſeparazioni o tavole interne di legno ſottile, leggiero, e ben ſtagionato, facili a metterli e cavarſi, per non iſcuoterli alle occorrenze di viſitarli e paſcerli, diſtanti una dall' altra cinque in ſei pollici, con le ſue rivolte o ſponde dalle parti acciocchè i bachi non cadano, e che quelle di fondo ſiano più grandi delle ſuperiori, le quali vadano ſempre gradatamente riempicciolendo, perchè in caſo di caduta venghino riparati dalla tavola ſottopoſta: queſt' armadio finalmente dee aprirſi da tre lati con porte di tela o vetro per introdurvi l'aria nuova ſecondo il biſogno.

Non può negarſi che la qualità della foglia, e le diligenze uſate a' bigatti contribuiſcano molto al loro buon eſito; ond' è da ſaperſi che di

quattro qualità sono i gelsi, cioè quelli, che non producono more, detti rancini, quelli dalle more nere, quelli dalle more rosse, e quelli finalmente che le fanno bianche; che la foglia di quest' ultimi è la migliore, e la più amata da' bachi, producendo una seta lucida e bella, con la diversità però, che se questa spezie di gelsi è situata in terreni grassi e abbondanti in sughi, i bachi nudriti della loro foglia faranno una seta più grossa, e meno forte; quindi ne viene l' altra dal frutto rosso, e nell' ultimo luogo si pone quella del nero: è da avvertirsi inoltre, che quelli pasciuti di foglia d' alberi giovani di dieci in dodici anni fanno la seta meno buona di quelli mantenuti con alberi di diciotto e ventiquattro anni, onde i gelsi vecchi vanno sempre preferiti agli altri, e come cattivi considerati, quelli posti in luoghi acquatici, e velenosa altresì la foglia di quei presso de' quali vi sia dell' edera. Pregiudica a' bachi, e rende ineguale la seta la mutazione del nudrimento preso da differenti terreni, e da diversa qualità di alberi; e principalmente quando si sono pasciuti con foglia di gelso nero, o rancino, bisogna guardarsi di non dar loro di quella del bianco, poichè essendo questa più delicata ne mangierebbero più del bisogno, e divenendo cagionosi se ne morrebbero; dove all' incontro se si fosse principiato a nudrirli con foglia di gelso bianco, in mancanza di questa si potrà continuare fino al fine con quella del nero, o del rancino. Le foglie bagnate in qualunque forma, o dalla pioggia, o dalla rugiada, o dalla nebbia; le riscaldate, le polverose, le rugginose, le gialle, le tacchettate, quelle nate dalla parte opposta al Sole, o da alberi situati in luogo om-

broso, quelle di rigetto di rami già bruciati; le appassite, le tenere e dure mescolate insieme, le more troppo mature lasciate colla foglia sono tutte nocive, e perciò deesi brucar la foglia dopo che il Sole l'ha ben rasciutta dalla rugiada, o dalle pioggie, cogliendola colle mani ben nette, e foglia a foglia, oppure tagliando con le cesoje i gambi, e lasciandola cadere sopra un panno disteso sotto, e non già strisciando la mano lungo il ramo per staccarne indifferentemente tutte le foglie in un tratto, con trasportarla in panieri o corbelli, e non nei sacchi. Quella infetta da una spezie di cimici, d'un odore a' vermi spiacevole, e mortifero: si libera da così nocivi insetti abbruciando al piede dell'albero sterco di bue secco, o con aspergere il detto albero con acqua di sapone. Pregiudiciale è quella ancora di alberi assaliti dalle formiche, perniciose, e nemiche de' bachi da seta, colle quali si liberano con bagnarli coll'acqua nella quale si è fatto bollire e cuocere il pesce, come si è detto all'articolo *GELSO*. Ma siccome lo staccar foglia a foglia non è praticabile per chi rileva una gran quantità di bachi, stante il tempo che richiederebbe una tale operazione, usino almeno le persone impiegate a ciò fare, di non storcere i rami; ma strisciare la mano secondo il loro verso, e ritirarla senza violenza, dimodochè le foglie non rimanghino ammaccate o infrante nello staccarle e nel porle nei sacchi, e ciò gli riuscirà fatto, se formeranno una spezie d'anello col pollice e coll'indice, e terranno le altre dita molli e discoste l'une dall'altre: abbiano inoltre le mani pulite, si guardino dal toccare aromati o qualunque altra cosa d'odore acuto e spiacevole,

non

non maneggiano sale, nè mangino, nè tocchino cipolle, o agli, non fumino tabacco, e se ne prendono in polvere, non ne lasciano cadere sopra le foglie, e tutte queste cautele le usino finchè dura il tempo della brucatura della foglia. Per servirsi di tutte le qualità di foglia si usi la cautela di raccogliere e dare a' bachi dalla nascita fino alle quattro dormite della più tenera, cominciando prima dalla salvatica, cioè d' alberi non innestati, e dagli alberi più giovani, e da tutti i rampolli del basso, senza toccare in altri luoghi; e quindi le sommità e tutto all'intorno, alla riversa però del primo pasto dopo svegliati da ciascheduna dormita, che dee essere abbondante, e di foglia dura. Gli ultimi cinque o sei giorni si cibino sempre di foglia dura d' alberi vecchi, e di terreni magri, ch' è più nudritiva, mentre essendo allora insaziabili, se la foglia sarà tenera e troppo sugosa, ne mangeranno tanta, che per l' interna sua umidità li farà divenire idropici, e andar a male sopra i boschi. Dalla nascita fino alla prima dormita si procuri, che la foglia sia colta nel punto che se li dà a mangiare; e dalla prima dormita fino alla produzione della seta dovrà esser raccolta un giorno per l' altro, e quando vi sia apparenza di pioggia si coglierà per due o tre giorni, ponendola in luogo fresco e aperto, non soggetto ad umidità, nè a cattivo odore, ma non in cantina, come spesse volte si pratica, con rivoltarla più volte al giorno, acciocchè, ribollendo non li cagioni la diarrea; che se la pioggia continuasse, e per mancanza si fosse costretti a coglierla, benchè molle, in tal caso si faccia asciugare fra due panni riscaldati al fuoco, smovendola e agitandola dentro di es-

si, affinchè l'umidità resti attaccata a' medesimi, e poi si distenda sopra coperte o tavole a finirsi d'asciugare.

Riguardo alla quantità del cibo, il quale si giudica ogni giorno d'ugual peso con la mole del corpo de' vermi, in principio dee esser poco, ma frequente, cioè ogni due ore; quindi cresciuti, fino alla seconda malattia o dormita li si diano tre pasti scarsi al giorno, ad ore fisse; dalla seconda fino all'ultima tre pasti abbondanti, secondo si osserverà che la mangiano, e cinque o sei dall'ultima fino a che non vanno al bosco, mentre divengono insaziabili stante il calor naturale che li fa digerire assai in questo loro stato di perfetta salute; e siccome il più sottile di ciò che digeriscono si converte in seta, così se in questi ultimi giorni avranno ben mangiato, migliori saranno i loro bozzoli, e perciò dopo l'ultima dormita vi vuole il doppio della foglia fin' allora consumata. Se ne risparmia però una buona quantità dandogliela in abbondanza in quest' ultimi giorni, perchè abbreviandoseli così la vita, meno ne mangiano in un più breve spazio di tempo, e più presto scansano il pericolo delle malattie che potrebbero sopraggiugnerli; avvertasi che all'avvicinarsi di ciascheduna dormita conviene scarseggiare nel cibo, procurando che non sieno molto ripieni allorchè gli sopraggiugne, poichè nel corso di essa la troppa pienezza di cibo potrebbe produrli una cattiva fermentazione, e farne vedere i dannevoli effetti allorchè si svegliano. Alcuni usano dopo scelta la foglia il prenderne una manciata per volta, e con un coltello tritarla sopra una tavola alla grossezza d'uno scudo, dalla nascita fino alla seconda dor-

dormità ; e d' un dito traverso dalla seconda dormita fino al fine, perchè così meglio si sparge, meno ne guastano, e meglio la mangiano.

Le quattro naturali malattie, che nel corso di sua vita soffrono i filugelli, chiamate mute dal mutarsi che fanno ogni volta della pelle, e anche dormite dal comparire immobili come addormentati, sono un vero letargo, e uno stato di pena e di travaglio. Se si sono usate le necessarie attenzioni per ben regolare la loro nascita, acciocchè vengano di buona razza, sani, e vigorosi, la prima li sorprenderà sei o sette giorni dopo nati, e non durerà che due giorni (questa si conosce dall' imbianchirsi l' estremità della bocca, e dal gonfiarsi insensibilmente la testa) di modo che il nono o decimo giorno dopo la nascita ne rimanghino liberi; ma qualche volta s' è tempo assai freddo, e piovoso indugiano fino al decimoquinto. Passati otto giorni li sopravviene la seconda, che si distingue dall' enfiagione del capo, come pure lo stesso succede nella terza, dovecchè nella quarta li si gonfia tutto il corpo, e anco queste li succedono di otto in otto giorni, più o meno secondo il clima, e la stagione, e ciascheduna non dura più di due giorni, alla fine de' quali ritornano in salute con molto appetito; e siccome allora il primo pasto dee esser abbondante, come si è detto di sopra, pur non ostante, per non riempirli tutt' in un tratto, con grave lor danno, distribuita in principio moderatamente la foglia, un quarto d' ora dopo si torna a riempire i voti.

Avanti e dopo ciascheduna dormita si mutano i bachi da' loro letti con diligenza senza ripiegarli a rotolo per non nuocerli, spargendo

nuova foglia sopra i letti vecchi per raccogliere quelli che vi restano dentro tuttavia addormentati, e si osservi di gettar via i guasti perchè non infettino gli altri. Nel mutarli prima della quarta dormita si pongono ben chiari, altrimenti il gran calore e umidità che si trova in essi gli farebbe putrefare; e si separino di camera gli ineguali di età, poichè avendo spesso bisogno nell'ultimo d'un aria temperata, se gli possa dare senza pregiudizio degli altri che richiedono ancora un caldo temperato.

Dalla nascita fino alla prima malattia abbisognano di calore, e però si mutano di rado; e dalla prima alla terza più spesso, secondo che se ne vede il bisogno, non dovendo mai i letti sopravvanzare l'altezza d'un dito; e fino a questo tempo è bene l'astenersi dal toccarli colle mani, ma bensì levarli dal letto vecchio con prendere le foglie postevi di fresco, e sopra le quali sono saliti; dovecchè dopo la terza possono prendersi colle mani senza pericolo d'offenderli, e allora finchè non vanno al bosco si mutano ogni giorno, alla riserva del tempo che saranno assaliti dalla quarta malattia, poichè si corre rischio che i letti ingrossando si riscaldino, e cagionino ne' vermi la corruzione; osservando inoltre di non lasciar mai i letti vecchi nella camera dove sono i bachi, ma subito cavati trasportarli altrove. Ciascheduna volta che si muta il letto vanno diradati a misura che si fanno più grandi, ponendone una porzione sopra altri canicci o tavole, affinchè non siano mai ammontati uno sopra l'altro; così anche sarà più difficile che ne rimanghino fra' letti vecchj, i quali si leveranno con maggior facilità. I Chinesi hanno un ottimo uso per mutare

tare

tare i letti: prendono delle reti le di cui maglie sono larghe a sufficienza per lasciar passare i vermi, e strette in modo da sostener la foglia; le distendono sopra i bachi, e poi vi spargono la foglia fresca; i vermi attraversando la rete sagliono sopra le nuove foglie; allora sollevano la rete col mezzo di due bacchette infilate una per parte della medesima, e così levano con facilità il letto vecchio, e ne puliscono il piano.

L'uso del fuoco per rendere l'aria temperata, quantunque da alcuni disaprovato, l'esperienza ha fatto vedere esser molto giovevole a'bachi, perchè accelerando la loro vita, rende più breve e meno pericolosa l'infermità delle dormite; oltre di che purga l'aria da quelle esalazioni umide, delle quali suole impregnarsi nei tempi sciroccali, che li cagionano una rilassatezza nella fibra, ed un impedimento alla respirazione. Ma siccome questo fuoco stesso, se eccede quel grado di calor temperato confacente a' vermi, gli consuma a poco a poco a motivo di una soverchia traspirazione, e qualche volta dilatandoli troppo la fibra, facilita in essi la penetrazione di que' fetidi vapori che sollevansi da' letti fermentati dalla forza del fuoco, i quali comunicano una tale acrimonia nei loro umori, che si contorcono smaniosi, e divengono d'un color rossigno (alla qual malattia si rimedierà con esporli per un poco ad una pioggia minuta o naturale, o artificiale); cosicchè convien osservare subito nati di render col fuoco l'aria a quel grado di calore a cui nel fine ascenderà da se stessa naturalmente coll'avanzarsi della stagione. Molto utili sono le stufe di ferro con un cannone che sbocca fuori della

la ſtanza, dal quale ſortono quelle ignee eſalazioni che pregiudicar potrebbero a' vermi ſe ſi rinſerraſſero nella ſtanza medeſima. In mancanza di queſte ſi uſino i piccioli fornelli portatili, ripieni di brace e non di carbone, il di cui odore e vapori che tramanda pregiudicano a' vermi e a chi li cuſtodiſce. Per regolare e conſervare col fuoco una temperatura d'aria ſempre eguale e ſana, maſſime nelle variazioni che ſuccedono in alcune giornate piovoſe o di vento, particolarmente la mattina, la ſera, e la notte uſano alcuni, e ſempre con vantaggio, il Termometro del Sig. Reamur, il quale con replicate ſperienze ha riconoſciuto che in Italia il grado decimottavo ſuol eſſere il proporzionato alla vita de' vermi (in principio però può eſſer di più.) Vi ſono ſtate non oſtante delle perſone eſperte, le quali hanno con ſicurezza oſſervato che i vermi rilevati al grado diciotteſimo del Termometro, maſſime negli anni ſolleciti, producono una ſeta debole e penoſa a lavorarſi; dovecchè quelli tenuti al decimoquinto grado di calore la fanno forte, nervoſa, e di miglior qualità. Non ſarà difficile a chiunque l'aſſicurarſi colla prova qual ſia il calor conveniente nel proprio paeſe: diſſi nel proprio paeſe, perchè i luoghi che attraggono i gelſi dal terreno, e de' quali ſono ripiene le foglie poſſono a paeſi per molte ragioni variare, e queſti pure contribuiſcono alla qualità della ſeta. È da avvertirſi, che il gran caldo, e l'aria ſoffogante gli è più contraria del freddo, onde gli va temperata aſſai, maſſime negli ultimi tempi. Quindi è che dopo averli tenuti chiuſi fino alla terza muta, paſſata queſta, allorchè la camera ſi ſia molto riſcaldata, o ripiena di

cat-

cattivo odore a motivo del calore di essi, si apriranno ogni tanto le finestre dalla parte di mezzo giorno, in giornate però serene e chiare, e dopo passato il gran calore della giornata, lasciandole aperte per due o tre ore. Il troppo calore contribuisce ancora al calcinamento de' vermi. Questo è un male che non dà altro anticipato segno, se non che una picciola macchia rossina, d' un colore più carico lungo la coda, nel quarto anello, e in cima al capo, la quale in breve tempo diviene bianca, si dilata, e i vermi tutti ripieni di calcina induriscono, e rimangono qualche volta come ammuffiti, qualche volta come prosciugati di color di tabacco, o neri, e sabbionosi, e qualche volta perfettamente duri, e bianchi, de' quali diversi ne ho io veduti, che sembravano di gesso fatti ad arte, e che non mostravano più segno alcuno interno d' organizzazione. Dopo la terza muta più che in altro tempo suole accadere un tale accidente, e benchè incerti siamo della vera cagione, pur non ostante si vuole che i gelsi attraendo in maggior copia i sughi dalla terra, perchè posti in moto e sollevati dal calor della stagione, producano la foglia ripiena di sovrabbondanti umori lattiginosi e concrescibili, i quali sempre più si coagulino nello stomaco de' vermi, perchè non avendo forza da digerire la maggiore quantità che ne mangiano a motivo della sua morbidezza, e dissipandosi nel tempo stesso le parti più sottili e spiritose, per la traspirazione che li cagiona il soverchio caldo, rimangano pieni solo di quegli umori grossi, e facili a cagliarsi, come succede allorchè divengono calcinati. La maggior frequenza di questo male, per l' addietro non

così

così comune, si attribuisce alla diversa presente cultura de' gelsi, a motivo della quale producono la foglia più morbida e imbevuta d'umori facili a cagionar de' ristagni nel fluido de' vermi. Si previene e scansa con dar loro a mangiare, passata la prima e seconda dormita, foglia ben matura e soda, e con procurare che l'ambiente non divenga troppo caldo e soffogante, introducendovi aria fresca secondo il bisogno. Un ottimo preservativo è ancora quello di spruzzarli di buon aceto, o d'immergerli nell'acqua fresca; osservando di porli sopra canicci, perchè più presto s'asciughino.

Non già perchè la vista di certe persone possa danneggiare i vermi, come si è per l'addietro superstiziosamente creduto, ma perchè possono aver una traspirazione peccante; e un alito cattivo, o sia naturale, o sia per aver mangiato aglio, porri, cipolle, zafferanno, e simili; le stanze in cui sono situati non saranno frequentate se non da quelle persone che ne hanno la cura, e principalmente non dovrà entrarvi nessuna donna nel tempo delle sue purghe, essendo per essi molto nocevoli i suoi effluvj, ma solo potranno manegiar la foglia con la cautella de' guanti di pelle bene stropicciati con assenzio e finocchio, benchè al presente si creda non dover far caso di simil cosa, massime se la donna è di natural sano. A' ragazzi pure, ed a' gatti, massime a quelli di prima età, non si permetterà l'ingresso; gli uni per la continua voglia che hanno di toccare, gli altri pel naturale di saltare ad ogni picciolo rumore, come quello che fanno i bachi nel salir sopra la foglia, o nel formare il bozzolo. Quelli che ne hanno la custodia dovranno tenersi mondi, e net-

e netti da ogni odore acuto, particolarmente le mani; e se per caso avessero il fiato cattivo, dovranno correggersi con bere del vino gagliardo, massime a digiuno prima di porsi a governarli, e mangiare o masticare dell' erbe aromatiche: a tal effetto si tengono nella stanza de' bachi de' mazzi di timo, finocchio, serpillo, perchè le persone che li custodiscono non li tocchino, nè li diano da mangiare se prima non hanno maneggiato qualche tempo quest' erbe. Il tabacco, il sale, e l'olio sono per quest' insetti mortiferi, onde cadendone sopra le stimmate, se è quantità, i primi due li cagionano una vellicazione, e quest' ultimo gli ottura i pori, gli impedisce il respiro, ed il moto del cuore, e in pochi minuti se ne muojono convulsi, se sono tocchi in tre o quattro anelli, in due giorni marciscono, e se in uno solo guariscono; perciò deesi osservare che non siano unte le foglie, le tavole, o le mani di chi li custodisce.

Gli odori delicati, come timo, fermollino, spigo, ramerino sono ad essi piacevoli, e servono a rallegrarli, e sollevarli dalle loro malattie, e perciò ottima cosa è il bagnare il pavimento con aceto potente, e spargervi de' mazzetti delle sopradette erbe, oppure far con esse de' profumi; e se si addormentano in tempo di pioggia, si sminuisca il nudrimento, e prima di darglielo si profumino con incenso messo nel fuoco, poichè in questo tempo i profumi sono loro necessarj: uno dei più ricreativi per essi si è lo spirito di vino, o l' aceto forte posto in un vaso a svaporare sopra la cenere calda, con entrovi garofani, e cannella: buonissimo è quello di aceto gettato sopra un for-

ferro o pietra infuocata, e quello ancora di carni arrostite, e particolarmente per darli spirito e rinvigorirli quando sono per far la seta; e quello di storace abbruciato si pretende che sia infallibile per perservarli dalle malattie solite sopravvenirgli dopo la terza muta, mentre si vuole che gli faccia gettare dalla bocca una goccia viscosa e giallastra, che poteva cagionargli danno. Nel tempo però delle malattie, o vogliamo dire dormite, i profumi li sarebbero molesti, onde conviene allora sospenderli.

Il fuoco di pino, di ginepro acceso nella stanza gli ravviva l' elasticità della fibra, e gli dà forza da smaltire il suo acre e velenoso prodotto in loro dalla foglia abbruciata dalla nebbia che gli cagiona l' atrofia, la quale si conosce dall' aggrinzarsi, e rimpicciolirsi, afferrando le foglie, ed il caniccio o tavolato.

L' acqua delle rugiade o delle pioggie carica d' una troppa quantità di particelle nitrose, se vien condensata dal Sole sopra le foglie, comparisc ono queste rugginose, ed introducono nel sangue de' vermi un umore vizioso, grosso, e tardo alla circolazione, e perciò divengono gonfi, e di color giallo, e non formando una buona digestione fanno i loro escrementi liquidi: in tal caso si spruzza, non sopra la foglia, ma sopra i bachi medesimi dell' aceto, il quale scioglierà, ed assottiglierà gli umori, cosicchè riprenderanno un' ottima circolazione (lo stesso si fa ancora a quelli nauseati dal cibo per troppo calore): gli sarà anche di giovamento il tenerli la mattina prima del levar del Sole per mezz' ora all' aria, e quindi riporli su de' canicci o tavole, dopo averle strofinate con erbe odorifere; ovvero aprire le finestre, e darli aria,

of-

osservando però che non siano percossi da' raggi solari.

La foglia bagnata, l' umidità dell' aria, e i venti di mare producono ne' vermi la leucoflegmazia, e questa li suole accadere due giorni dopo l'ultima muta: allora camminano quasi sempre, la pelle diviene lucida, untuosa, e gonfia tanto che da se stessa crepa, ed i vermi periscono; e perciò si tenghino lontani da qualunque umidità, si profumino con incenso e belzoino, e si rimovi l'aria della camera aprendo le finestre opposte a' venti marini.

Dalla foglia bagnata parimente, e dall' aver sofferta dell' umidità del vento di mezzo giorno proviene la giallezza, che gli assale dopo la quarta muta, e spesso quando sono per andare al bosco: il corpo di questi animali enfia, e la pelle si ricuopre di diverse macchie di color giallo dorato, il quale principia dalla testa, e quindi si dilata per tutto il corpo. Il profumo di timo posto sopra la brace è eccellente e particolar rimedio contro questa malattia, senza dar loro foglia di sorta, e un' ora dopo si aprono le finestre opposte alla parte del vento, e si vedranno i bachi risvegliare, e prendere forza. Passato un quarto d' ora si chiudano le finestre, e si dia ad essi il cibo moderatamente, e lasciandoli quattro o cinque ore in questo stato si cangierà la giallura, e ripiglieranno il loro natural colore. Ma se caduti in un tal male nel visitarli si trovassero bagnati sotto il ventre d' un umor giallastro, in tal caso si gettino subitamente via come insanabili.

Qualche volta dopo la quarta muta rappicciolliscono assai, e si arroncigliano a qualunque cosa, e se questa malattia li viene dopo la se-

con-

conda o terza muta, oltre i suddetti segni, si ritirano sull'orlo de' canicci o tavole, sono trasparenti, ed hanno il corpo enfiato, e ripieno d'acqua. Il male procede dall' essere stati nudriti con foglia annebbiata, e si rende incurabile se non vi si ripara tosto che si scuopre; che se si sarà solleciti nel separare da' sani i malati, e porli in un canto della camera sopra delle canne verdi, se ne salverà la maggior parte.

Generalmente se vetranno usate le diligenze di cangiar l'aria a tempo, di procurare un calor confacente, di mutare i letti trasportandoli fuori della camera, e di far uso de' profumi ed erbe aromatiche, di esaminar diligentemente la foglia, e questa distribuita loro nei tempi debiti ed altre simili cose, come abbiamo detto parlando della maniera di educarli, non così soggetti saranno alle accennate malattie. Ma se non ostante le attenzioni delle persone che li custudiscono, si vedesse che non ingrossassero, anzi andassero declinando, come accade ne' tempi piovosi ed umidi che compariscono sbalorditi, e assopiti, per darli forza e vigore si strofinino le asse o canicci d' erbe, si profumino con aceto composto di dette erbe odorose, e se li scemi il mangiare; che se vi entrasse la mortalità non solo conviene fregare i suddetti canicci, ma ancora i telaj che li sostengono, e l' assenzio giova assai; inoltre si profumi con incenso e belzoino la camera, dalla quale se si potessero trasportare in un' altra sarebbe meglio.

E' da avvertirsi finalmente in qualunque malattia che gli sopravvenga di mutarli tosto i letti, e separare i malati da' sani perchè gli uni

non

non infettino gli altri, ponendo i malati sopra erbe aromatiche, come puleggio, finocchio, spigo, timo, maggiorana, assenzio, e in qualunque occasione che voglia mutarsi l' aria nell' aprire le finestre si osservi, che siano quelle dalla parte opposta al vento, mentre non v' è cosa che tanto pregiudichi a' vermi quanto il soffio di esso che spiri sopra di essi; nè mai si aprino in tempo di qualche burrasca, anzi allora, siccome i tuoni sono da temersi perchè debilitano i vermi a segno di perire, così conviene procurare il riparo, ed il più efficace è di bruciare dell'acquavite per rianimarli, e anche prevenire il debilitamento loro.

Si distinguono i malati da' sani allorchè se li dà la foglia fresca; i sani con vivacità tosto vi salgono sopra, dovecchè i malati rimangono immobili nello stesso luogo ove si trovano, sono lucénti, flosci, nel prenderli colle dita s' attaccano debolmente, e si lasciano cadere.

Maniera di metterli al bosco.

Per non pregiudicarsi con l' indugio, e molto più coll'anticipazione in porre i bachi al bosco fuori del giusto punto della loro maturità, convien porre attenzione a quei segni che ce la dimostrano.

Sette o otto giorni dopo la quarta dormita si gonfia loro il corpo intorno la gola, ed è d' un tatto assai delicato; il muso gli si fa più appuntato; gli anelli di verdastri che erano, divengono d' un giallo dorato chiaro, e quasi trasparenti; i loro escrementi sono molli, di color verdastro. In questo tempo bisogna tenerli larghi, puliti, strofinare i tavolati o canicci di er-

be aromatiche, farli un buon letto, e darli a loro piacimento della foglia dura in abbondanza, cioè non lasciargliela mai mancare nè giorno nè notte, mentre allora tutto il nutrimento si converte in seta. Finalmente si conosce che sono maturi o pronti a andare al bosco dal cangiamento del colore di giallo dorato che avevano in carnicino trasparente, massime sulla coda; da una certa delicatezza unita ad una sufficiente forza di consistenza, poichè la pelle benchè ceda al tatto, tosto si rialza; da un filo di seta che li pende dalla bocca (indizio però equivoco, mentre si fa vedere anche dopo passate le prime mute); dall' attortigliarsi che fanno alle dita quando si prendono, con difficoltà nello staccarsi; dall' andare vagando fra di loro senza curarsi di mangiare, e dal continuo procurare di attaccarsi ai castelli ove sono situati. Si avranno adunque preparate le fascine o frasche non molto lunghe, ben secche, senza odore, o cosa alcuna di pungente, le quali comunemente sogliono essere di scope, ma quelle di gelso sembrano le più confacenti, lavorandovi meglio, forse per l'aria che facilmente vi traspira tra vacui che lasciano più delle altre, e per la maggior facilità che hanno di collocarsi, e comodo di distendersi, senza che confondino fra loro il lavoro per la troppa vicinanza, e facciano i bozzoli o gallette doppie, le quali riescono difficoltose per trarne la seta, e questa d' inferior qualità. O queste si pongono fra una tavola e l'altra o fra caniccio del castello, delle due parti per ritto, in guisa ch' essendo un poco più lunghe dell' altezza che v' è da un caniccio all' altro, si pieghino in forma d' arco o di volta, e facciano una spezie di picciolo via-

viale coperto, distendendo i bachi sopra de' fogli di carta ben puliti, con darli poche foglie dure da mangiare, e senza più pulirli, che da se stessi sagliono al bosco; oppure posate in qualche luogo per piano le dette frasche, si prendano delicatamente dalle tavole i bachi che appariscono maturi, e senza empirsi troppo le mani e i tondi, che debbono esser larghi e piani, si vuotino subito con destrezza sopra le frasche, aspettando che siano ben distesi, e attaccati prima di rizzarle, e formarne i boschi, i quali debbono esser composti di sole tre o quattro frasche al pari, ed avere al di sotto un piano di ramicelli cavati dalle cimature delle frasche medesime, ove se per caso cadessero possino travagliare. Quindi si coprono con lenzuoli puliti e leggieri in modo però che non tocchino le frasche per poterle scoprire senza scuoterle; e se il tempo è umido o fresco si profumino i primi due o tre giorni i boschi con fumo odorifero, perchè questo gli sveglia, e gli fa serrare: I bachi che rimangono sulle frasche attaccati col capo all'ingiù periscono sicuramente se non vengono tosto levati da quella positura, o torcendo là frasca, o tagliando li ramicelli per porli in un cartoccio di carta: questo suole più d'ogni altro facilmente accadere quando si posano per piano le frasche, e vi si vuotano sopra i bachi per quindi rizzarle; e perciò la miglior maniera è di farveli salire; o porveli diligentemente colle mani quando sono ritte. Quelli che hanno il corpo rannicchiato e piedi corti, e perciò si lasciano cadere nel salire al bosco, bisogna metterli o sopra i canicci con de' mazzetti di gramigna non molto fissi, che vi accorreranno a fare il bozzolo, ovvero

in de' cartocci di carta. Nel caso che i bachi mutassero tutti ad un tratto, e che bisognasse acquistar tempo per disporre i boschi, se gli dia in tal caso del fresco aprendo le finestre, che questo ritarderà alcun poco la loro mutazione.

Tre o quattro giorni dopo messi al lavoro, purchè abbiano serrato, si scuoprono con maniera, affinchè non si riscaldino, e vadano a male i bozzoli. Nella stessa occasione si osserva quelli che non lavorano, o che non sono saliti per levarli, senza niente muovere le frasche, mentre la più piccola scossa fa che il verme non proseguisca più il suo lavoro con sommo danno. Quelli adunque che non lavorano si pongono in altre frasche con nuova foglia fresca, ma poca, e si profumano con acquavite o aceto aromatico gettato sopra pietre arroventite al fuoco. Tre o quattro giorni dopo si visitano nuovamente, e se non ostante le diligenze usate ve ne fossero che non lavorassero, questi si riuniscono tutti insieme, e per tre o quattro giorni li si dia scarsamente da mangiare, e quando cominciano a raccorciarsi, e arrossire se gli toglie il mangiare, e si pongono ciascheduno in un cartoccio di carta, o fra la gramigna, ove fanno il bozzolo di seta però inferiore, nè questi vanno mai scelti per farne il seme. Sei o otto giorni impiegano nel far la seta, nel qual tempo non bisogna tralasciare di profumare spesso la camera, che in tal guisa si rallegrano e si rianimano al lavoro, e il decimo giorno, contando dal principio del lavoro, si staccano da' boschi, e si pongono in luogo fresco, separando i buoni da' guasti, e i primi fatti dagli ultimi.

Ma-

Maniera di far la semenza.

Prima di far esito de' bozzoli, o di trarne la seta, convien pensare alla semenza per l' anno seguente: se ne scelgono adunque subito cavati dal bosco fra' migliori de' primi fatti, più duri, e di color giallo pallido, ch' è quello che dà la seta più perfetta, tante libbre quante once di seme si vogliono, prendendo metà maschi e metà femmine, comunemente 200. bozzoli metà e metà come sopra sogliono produrre un oncia di seme, e questo negli anni favorevoli, supposta anche la perdita della metà, produrrà dieci e dodici libbre di seta, che un anno per l' altro si possono ridurre a libbre otto. Il bozzolo o sia galletta de' maschi si distingue dall' essere più lunga, colle due estremità appuntate, e di seta ordinariamente più fina di quella delle femmine, le quali fanno un bozzolo tondo, grosso, molto corputo, senza punte; o siano ottuse, e la seta è più unita ed eguale di quella del maschio. Si osservi che in questa scelta non vi siano de' bozzoli doppj, i quali non sono buoni alla produzione del seme, e che altresì non vi se ne trovi col verme morto dentro, al qual effetto si scuotono e sentendolo ruzzolare allora si è certi ch' è vivo. Con più sicurezza si potrebbero scegliere ancora prima che formino il bozzolo, e porli al bosco separatamente degli altri, per evitar così ogni errore, distinguendosi con facilità i maschi dalle loro stimmate più segnate e più distinte di quelle delle femmine. Comunque venga fatta questa scelta, si leva la peluria che circonda i bozzoli; s' infilano nel mezzo superficialmente per timore di non feri-

re il verme o darli aria, e si attaccano a mazzetti in luogo fresco, asciutto, difeso dall'aria, e dai sorci. Trasformate in farfalle le ninfe, che suol succedere circa dodici giorni dopo staccati dal bosco, dipendendo assai dal grado di calore, escono dal bozzolo quasi sempre al levar del Sole; allora non può più cader dubbio sulla distinzione de' maschi, stante il loro moto e agitazione continua, e interrotto battimento d'ali. Si lascino accoppiare sopra le filze istesse, e dopo separate in una o più volte al giorno, si prendono le femmine, e si posano in luogo luminoso e temperato, sopra un panno lino a far la semenza, buttando via tosto i maschi affinchè non tornino una seconda volta con le femmine, mentre essendo diminuito in tutti due il vigore, produrrebbero della semenza dalla quale ne nascerebbero bachi languidi e deboli. Ciascheduna femmina dieci o dodici ore dopo l'accoppiamento fa circa quattrocento ova, le quali sono in principio bianche o gialle, poi rosse, e finalmente grigie: acquistato quest' ulmo colore, e passato il caldo, nel mese di Settembre si butta il panno nel vino rosso, gagliardo, reso un poco tepido, e subito ritirato s'involge in una stamina, e si lascia così per un'ora, acciocchè l'umidità del vino penetri il glutine che tiene attaccato il seme; e dopo il detto tempo si stacca facilmente con un coltello, rigettandolo nel vino per scegliere il buono, ch'è quello che va al fondo; indi si leva; e fatto asciugare all'ombra fra due panni lini, si pone in un vaso vetriato in luogo temperato durante l'Autunno, e l'inverno in scatole con del cotone ben chiuse, e in una stanza nè troppo fredda, nè troppo calda, non soggetta all'

all' umidità, e per lo più si mette negli armadj fra' panni, ma non già fra la biancheria: è però meglio l'indugiare a porlo nel vino per istaccarlo dal panno al tempo che si vuol far nascere, perchè così non se gli leva quell' umor viscoso che lo tiene attaccato, mentre questo lo difende dall' aria, ed influisce alla conservazione del germe.

Maniera d' uccidere i Bachi nelle gallette.

Dopo che si avrà ricavato la semente, come già s' è detto di sopra, s' intraprende il dodicesimo giorno a stufare gli altri Bachi, onde vogliasi filare la seta. Una maggiore dilazione potrebbe facilmente alterare la qualità delle gallette: epperò vi sono tre maniere di uccidere i bachi nelle gallette. La prima è di esporle parecchi giorni di seguito al più gran calore del Sole, lasciandovele almeno quattr' o cinque ore, e nel ritirarle si avvolgeranno in coperte di lana, le quali debbono essere prima riscaldate al Sole, o al fuoco. Si poneranno sul fatto in luoghi freschi, affinchè il calore si concentri nell' interno delle coperte stesse, e che i bigatti periscano; il che succede sicuramente, continuando tal operazione tre o quattro giorni di seguito. Il secondo modo di ucciderli consiste nel far uso di un forno caldo, cosicchè ponendovi un braccio nudo vi possa stare per quattro minuti. A tal effetto si mettono i bozzoli in ceste, o in sacchi, e si cacciano nel forno, ma è necessario usare ogni possibile maniera, acciò o dal troppo calore, o dalle brace, o dalla cenere troppo calda, che per inavverten-

za vi fosse rimasta, non rimangano abbruciati:
Il terzo è quello della stufa, ch'è di moderna invenzione, e devesi ai Vicentini: si pone fra quattro mura un pajuolo a rinverso, e sopra di questo in un'altezza proporzionata s'incomincia gli spazj, ove riporre i canestri; quelli non sono in altezza successivamente più di tre, e così essendoci tre lati hannovi nove solaj contenenti altrettanti cesti ripieni di dieci migliaja di bozzoli per ciascheduno. Ecco novanta migliaja per ogni stufata. La notte avanti sotto al pajuolo si appicca il fuoco; quindi alla mattina si risveglia fin tanto che si senta un calore che scotti, ma non abbruci; dopo ciò si dispongono i canestri a lor luogo, e dopo quattr' ore si vede ordinariamente morto il bigatto. Per conoscere se ciò sia veramente, da'cesti più alti si sceglie a caso un bozzolo, e si taglia, ed il fatto medesimo insegna se abbiano più bisogno del calor della stufa. Altri in vece pongono il pajuolo diritto, e lo riempiono d'acqua, e facendola bollire, con quel caldo vapore ch' ascende, fan morire le crisalidi; restano però i bozzoli con qualche umidità, ma non però pregiudicati nella fortezza del filo, e lucentezza della seta come vuole il Betti. Moltissimi sono i vantaggj, che si hanno, e nella sicurezza de' bozzoli, e nell'economia delle legne, e nello splendore delle fila dell'usar questo modo, e serva di prova il vederlo in così breve tempo da ogni Nazione Italiana addottato.

Quando credevo di aver terminato il presen te articolo, mi vedo in necessità di parlare di un' altra spezie di bachi da' Toscani chiamati di tre volte, molto più perchè avendo un recente Autor Francese, Abbate Nollet, detto, poter-

tersi

terfi fare una feconda generazione di bachi; nudrendoli colla foglia che riproducono i gelfi dopo brucati la prima volta; vi fu fra noi il Zanoni che replicò *fenz' altra efperienza*, *e fenz' altre autorità che non fi può, nè giova farla*; ed altro Scrittor noftro a difefa di quello ftraniero Filofofo in un articolo di lettera come *una nuova fcoperta*, riportò poi una raccolta fatta nel Veronefe di pochi bachi dopo i primi; con che l'uno e l'altro Autore venne a moftrar chiaramente effere ad effi, e ne' loro paefi del tutto ignota una tale fpezie di bachi.

Il nome che da' Tofcani li vien dato di bachi di tre volte dipende dal poter far nafcere il loro feme in tre diverfi tempi, cioè, in Aprile, allorchè fi pone quello degli altri bachi già defcritti; negli ultimi giorni di Maggio; e finalmente quando i gelfi producono la feconda foglia. Di rado però vien pofto quefto feme ne' due fopraddetti primi tempi effendovi allora l'altra qualità di miglior prodotto: può bensì ciò accadere quando terminati i primi, comparifce la feconda foglia de' gelfi, con la quale poterli nudrire; e ficcome richiedono le diligenze iftesfe degli altri bachi, inutile fi rende di quì ripeterle. Non tralafcerò d'offervare, che fe fi pratica in Tofcana quefto fecondo prodotto, come è ftato fcritto, verrà fenza dubbio fatto nafcoftamente, effendo contro le Leggi di quell' Arte della Seta, le quali rigorofamente proibifcono una tal qualità di bachi, ful fondamento che il brucare i gelfi la feconda volta vien giudicato dannofo alle piante, fnervandole del fuo prodotto pell' anno fucceffivo, con notabil pregiudizio de' bachi di prima forta; oltre di che i bozzoli di quelli di tre volte rendono minor

feta,

feta, e questa d' inferior qualità dell' altra; cioè a dire di filo più rozzo, e diseguale, non atto a fabbricare tutte le sorte di drappi, e di quella perfezione che richiede l' Arte medesima per non iscreditare una tal manifattura. Ed ecco che parmi aver detto a sufficienza per far vedere che v'è una qualità di bachi, da' quali può ricavarsi un secondo prodotto di seta, prescindendo dalla proibizione delle Leggi, e dal giudicare se sia utile, e giovi farlo.

Il baco da seta seccato, e ridotto in polvere giova alle vertigini, e convulsioni del capo. La seta s' adopera nelle gocciole d' Inghilterra, negli sciroppi *de pomis*, e *de corticibus citri*; entra nel diamusco, serve alle ferite, ed il velluto in polvere è contro l' epilesia.

BACIO. Nome di sito, o piaggia dove non batte sole, e per lo più dicesi della parte riguardante la tramontana.

BADILE. Strumento di ferro con manico di legno, simile alla pala, per cavar fossi o altro.

BALAUSTE. *Vedi MELAGRANO*.

BALSAMINA. Pianta annuale chiamata anche *Bell' uomo* che fa le sue radiche piene di picciole barboline: il fusto s' alza un piede, e ramoso, polputo, di fibra fissa, nodoso, coperto d' una scorza verdastra, o qualche volta rossiccia, e piena di sugo insipido: i rami hanno le foglie simili a quelle del pesco, ma più delicate, più sugose, più dentellate all' intorno, e amarissime: i fiori vengono nell' estate, e sono porporini o mescolati di rosso e porpora, o bianchi: il seme che matura in Autunno ha un color rancio. La balsamina, o sia bell' uomo si semina di Marzo, in terreno grasso, a qua-

lun-

dunque esposizione, ad una ragionevol distanza perchè prende dalla terra molto sugo, senza trapiantarla. Affinchè produca un bel fiore, bisogna procurare che il seme sia ben nodrito, e maturo, cosa che succede tenendo la pianta esposta al meriggio, e di mano in mano che i fiori de' rami appassiscono, si recidono senza che producano la semenza, la quale si lascierà solo maturare nel gambo principiale, e si conosce tale dal colore scuro, e quasi nero.

BALSAMINA ARBOREA; così viene chiamato questo fiore a cagione del suo crescere, perchè si alza a guisa di bellissimo arboscello, fa bel vedere, ma non ha odore molto stimabile. Ve ne sono che producono i fiori di tre differenti spezie, cioè di colore incarnato, vinato, e di perla. Si semina ogni anno a primo tempo, ed a mezzo Luglio per averne in ogni stagione: si trapianta quando è cresciuto quattro dita, o ne' vasi, o nelle ajette, in terra da erbaggi, ed in sito mediocremente dominato dal Sole. Levandosegli i fiori vecchj che vanno a cadendo, e riponendo questa pianta in luogo fresco, ombratile, ed arioso, rinnova i fiori in copia maggiore.

BARBABIETOLA. Radica molto grossa d'una spezie di bietola rossa, la quale cotta si mangia l'inverno in insálata, e le più rosse sono le migliori. Si moltiplicano dal seme che si raccoglie in Agosto, e Settembre, avendo trapiantato a tal fine in Marzo qualch'una delle barbe dell' anno antecedente: si seminano rade parimente in Marzo, Aprile, e meglio in Maggio, in un terreno, a piano, ben governato, e se vengono troppo fitte si diradano; ne' giorni però caldi vi vorrebbe un poco d'acqua.

BARBA DI BECCO. Quest'è una pianta la cui radica è buona, e salutare a mangiarsi, onde dee procurarsi che venga grossa, e però pongasi il seme dalla fine di Marzo, per tutto Aprile, e ancor di Maggio in terreno facile; fresco, lavorato due piedi a fondo, ben concimato, e in luogo ove possa assai il Sole, perchè queste radiche crescono presto al caldo: se nascessero troppo fitte, nel pulirle dall'erbe si levino le più deboli, e se il buco resta accanto ad un'altra, si riempia di concime bene smaltito, e non si tralasci d'adacquarle.

BARBAROSSA. E' un vino scelto, gentile; odoroso, sottile, scarico di colore, d'un vitigno particolare, per lo più del contado di Pescia fatto con l'uva dello stesso nome, la quale; quand'è matura, è rossa; fa molti grappoli, belli, sparti; con granelli grossi, tondi; di buccia sottile. I sermenti non sono molto grossi; di color rossiccio; o bigio chiaro, ed hanno gli occhi fitti, e grossi; i pampani vengono di mediocre grandezza, lustri al di sopra, e un poco rilevati al di sotto, con gambo sottile di color verniglio. Richiede un clima caldo, e un terreno asciutto, che crepi nell'estate, ma non eccedentemente; oppure galestro, o galestrino.

BARBATELLA. E'il nome che si dà a certi getti, o crescenze che alcune piante buttano al loro piede per rigenerarsi, e particolarmente al piè de' carciofi nell'Inverno quando non è rigido; e fanno le foglie alla Primavera, nel qual tempo se gli fa un piccolo intacco al piede per istaccarle. Si moltiplicano le piante di molti fiori staccando le barbatelle, o siano talli con la barba nel tempo della fioritura, senza cavar la pianta maestra del vaso; va però

osservato di non danneggiarla nel levare le barbatelle.

BARBE. Così si chiamano le parti inferiori di qualunque pianta, o altro albero, che sono ordinariamente nascoste in terra, e nel luogo ove il seme ha germogliato. *Vedi RADICE*.

La barba principale della maggior parte degli alberi è perpendicolare al fusto. *Vedi FITTONE*.

Le barbe laterali si dividono in molte altre, le quali vanno gradatamente diminuendo in grossezza a misura che si scostano dal tronco, o dalla barba principale da cui si partono le prime, e tutte spandono quantità di barboline capillari, provviste di minutissimi forellini, o siano orifizj assorbenti l' umor nutritivo, che van raccogliendo per distribuirlo alle altre parti della pianta. Questo loro ufizio di raccoglier sugo fa vedere quanto sia necessario per una prosperosa vegetazione il facilitare i mezzi alle piante di gettar molte barbe, vigorose, e forti. Esse naturalmente si estendono in distanze considerabili, quando non le venga impedito il corso da qualche ostacolo, come di pietre, o strati di terra dura; e questo loro distendersi e andar lontano cercando quei sughi che a stento o non in sufficiente quantità trovar potrebbero nel terreno vicino al fusto siccome è maggiore o minore, secondo la diversa spezie delle piante; così dovrebbe servirci di regola per la distanza in cui dobbiamo porle, perchè non s' incontrino le barbe d' una con quelle d' un altra nel luogo istesso a procurarsi alimento.

Lo smovere la terra con i frequenti lavori facilita alle barbe il penetrarla, ed allungarsi; il renderla sostanziosa con i concimi le fa venir più

più grosse, e meglio condizionate, e ciò si rende più d'ogn'altro necessario per le piante annuali, e passeggiere, perchè possino nel breve spazio di loro durata attrarre sufficiente nutrimento. Nè si giudichino dannosi i lavori attorno le piante per timore forse di tagliar co' ferri le barbe, che anzi è vantaggioso il tagliarne alcune, poichè siccome ove sono recise ne producono molte altre, così si moltiplicano le bocche assorbenti il sugo; osservando però che se questo taglio non è ristretto ne' confini della moderatezza, e proporzionato alle spezie della pianta, in vece di benefizio, ne risente notabil danno, perchè si rallenta la sua vegetazione, trovandosi costretta a riprodurre quelle barbe che con eccesso gli furon troncate. E' da sapersi inoltre che le barbe vicine alla superficie della terra sono sempre più vigorose di quelle interne, perchè più a portata di godere de' benefizj delle pioggie, delle rugiade, dell' aria, e del Sole, quando la vicinanza alla superficie non sia tale da restar prosciugate.

BARCA. S' intende la massa di grano, e biade ancor nella paglia che si fa per lasciarvelo stagionare. *Vedi ABBARCARE.*

BARCO, o PARCO. E' un'estensione di terreno alla campagna, circondato di mura, che rende e lustro, e piacere al suo padrone. Vi si racchiude ogni sorta di salvaggiume grosso, e piccolo, come caprioli, cervi, daini, lepri, conigli, ecc. Si distribuisce in terre lavorative, pasture, bosco, viali, e luoghi da cacciare il salvaggiume. Bisogna provvedere alla sufficienza delle bestie con seminare nelle terre inferiori dell' orzo, e della vena, e nell'Inverno gettarvi del fieno, delle fave, e tutto

quell'

quell' erbaggio che si può facilmente avere.

BARCONE. E' un sito nell' Aja, ove si aduna la messe, acciò resti difesa dalle acque, e dagli animali. Questo si costuma fare da quegli Agricoltori, i quali tritano in un' Aja di pochi suoli in proporzione delle Barrozze, colle quali carreggiano, o per altra circostanza; sicchè avanzando della messe, allorchè son poste le trite, ne formano un ristretto, che si dice Barcone, questo si fa in sito, dove non impedisca il vento, e il trasporto delle paglie; e perciò in tal caso nel formarsi l' aja dovrà questa tenersi in una parte più grande, ed eccedente le assegnate misure. Quest' aggiunta di spazio non può determinarsi dipendendo dalla maggiore, e minor quantità di messe, che il caso necessiterà ad adunarsi.

BARCONATURA, ossia mettere a barcone. E' il ristringere, e disporre la messe nell' aja perchè resti più custodita.

BARDANA. Erba che cresce comunemente lungo le strade, e va molto a fondo con le sue radiche, grosse, nere al di fuori, o bianche per di dentro: le foglie, le quali stanno attaccate ad un gambo assai lungo, sono vellutate, tonde, che terminano in punta, verdi di sopra, bianche di sotto, e dentellate minutamente all' intorno. Il fusto è alto tre o quattro piedi, e termina in un bocciuolo a scaglie, il quale contiene de' fiori di color di porpora, sostenuti da degli embrioni, che diventano poi semi scuri, e bislunghi. La sua radica è sudorifica, diuretica, buona per le malattie del petto. Si attribuisce la guarigione d' Enrico III. Re di Francia da una febbre quartana alla de-

di-

dicozione di questa radica: la sua acqua stillata è fra le bevande sudorifere.

BARILE. Vaso di legno da cose liquide, fatto a doghe, di forma lunga bistonda, ne' fondi piano, con bocca di sopra nel mezzo rilevata. Il barile da vino in Firenze contiene venti fiaschi, o siano libbre centoquaranta d'umido, quello da olio ne contiene fiaschi sedici, o siano libbre ottant'otto, essendo il fiasco da olio di libbre cinque e mezzo. Il barile di vino in Inghilterra contiene galloni trentuno e mezzo, ed è la quarta parte d'una pipa, e l'ottava parte d'una botte: e quelli che servono per misurar la birra contengono trentasei galloni, e trentadue quelli per la birra piccola. A Parigi il barile, o *barique* contiene dugentodieci pinte, o ventisei sestieri e mezzo; e quattro *bariques* fanno una botte: una pinta d'acqua pesa due libbre parigine, o siano once 32.

Sembra inutile a tutti i padroni l'invigilare diligentemente su la giusta misura de' barili, che s'usano alle loro fattorie, o possessioni, perchè servendosene non già per vendere, ma solo per dividere con i coloni le raccolte, credono che non gli apporti verun pregiudizio l'eccedente grandezza che comunemente in essi si pratica: ma quanto s'ingannano! A se stessi pregiudicano, ed a qualcuno forse de' loro posteri: a se stessi, perchè essendo quella la misura della quale si serve l'amministratore per registrare a' suoi libri l'entrata e d'una minore, qual è la giusta, per farne esito, come potranno mai sapere i giusti accrescimenti, e quai cali debbano accordar loro al far de' conti? Qual danno poi ne soffriranno se maliziosamente gli venissero dall'

am-

amministratore occultati i detti accrescimenti, se non a se, a' loro successori può pregiudicare una tal non curanza, nel caso di doversi fare la stima degli effetti, o per dividersi fra più compadroni, o per venderne alcuno: regolasi la stima ordinariamente dall' entrata, la quale se non è segnata giusta, non potrà essere neppur giusta la stima, e per conseguenza apporterà danno a qualch' uno de' dividenti, o venditori. Non giudichi il lettore questa una vana digressione, ma si assicuri che l'esattezza delle misure merita la sua attenzione.

BARROZZA. *Vedi CARRO*.

BASSILICO. Pianta d' un odore aromatico, che fa i fiori a gola aperta, bianchi, o porporini. Si moltiplica dal seme che si raccoglie in Agosto da quello posto in Maggio: può principiarsi a seminare nel mese di Febbrajo, e seguitare tutto l' anno, ponendolo in terra umida, e leggiera, innaffiandolo ne' gran caldi.

Vi sono più qualità di bassilico, avendone trovate notate sopra quaranta; ma siccome ho veduto accadere che da un anno all' altro una pianta istessa cangia bene spesso aspetto, colore, odore, e figura, così stimo superfluo il riportare tutte queste spezie di bassilico, ristringendomi a sole tre, le più notabili. Il grande, o sia cedrato, che si alza circa un piede e mezzo, ha le foglie assai grandi, verdi, tinte di porpora, e simili a quelle del cedro: il mezzano, o ordinario ha tutte le parti più piccole del precedente: il piccolo denominato bassilico pino, perchè nella sua piccolezza ha la figura del pino.

BASTARDO. Si dice quel solco imperfetto,

 che

che per inavvertenza degli aratori può nascere nella presa.

BATTERE. Dicesi del battere il grano, e altre biade, cioè, cavarle dalla paglia, e dal guscio percotendole. Secondo i diversi paesi diverse sono le maniere d'una tal funzione; in alcuni, e particolarmente nel contado Fiorentino si usa prendere da una mano, uno alla volta, i covoni, che sono piccoli fastelletti di grano, o biada, e con un bastone dall'altra lungo circa tre piedi battere sopra una tavola le spighe, lasciando intatta la paglia: in altri, e più generalmente, distendono nell'aja un letto di biada non affastellata, ma sciolta, e con due file di persone, l'una dirimpetto all'altra con i coreggiati la battono, nel tempo che uno con un forchetto la rivolta, e la solleva; e un tal modo di battere viene da alcuni Autori chiamato *flagellatio*: in altri le fanno calpestare dalle bestie guidate da un uomo che sta nel centro dell'aja, e che le fa andare intorno (ch' è quello che gli antichi nominavano *trituratio*) o vi passano sopra grossi pesi, non conservandosi però in niuna di queste forme, come nella prima, la paglia intera. Vi sono finalmente delle provincie delle quali lasciano il grano nelle spighe, e lo battono nel decorso dell' anno a misura che glie ne viene il bisogno; così meglio si conserva tanto il grano che la paglia.

Battuto in qualunque delle già descritte maniere il grano, e tolte con un forchetto le paglie più lunghe, si separano le spighe non per anche del tutto rivolte: questo d' alcuni si fa con un rastello o grappa di legno, e da altri per mezzo d' un gran vaglio raccomandato ad

una

una corda pendente da tre bastoni ritti in triangolo, e che si uniscono alla sommita, di dove si parte la detta corda, e i fori del vaglio sono grandi in modo da lasciar passare non solo i grani spogliati, ma quelli ancora vestiti delle loro locuste, la pula, e qualunque altro seme, ritenendo puramente le spighe, le quali o di nuovo si battono, o si danno in cibo a' volatili, ed altre bestie. Fatto ciò si ammonta il grano dalla parte opposta al vento, e un uomo prendendone mezza palata per volta, e dando un moto semicircolare alla pala, lo getta in aria a guisa di pioggia contra il vento. Il miglior grano, come il più pesante, va a cadere in maggior distanza; dietro a questo il più minuto, e tutta la loppa, o guscio con la polvere vien trasportata dal vento dietro al trattore, il quale sospende ogni tanto la sua operazione, e con un mazzo di ginestre secche, a forma di grattata, passata leggermente sopra il grano tratto, per levar tutte le spighe, gusci, ed altro che caduto fosse assieme col grano minuto; e quindi facendo vento colla pala, fa volar via quella poca di loppa che vi potesse esser rimasta. Prima di ammontare e riporre il grano così pulito, dal migliore, ch'è quello, come dissi, caduto in maggior lontananza, chiamato grano dell'arco, perchè forma un arco nel cadere in terra, si cava la quantità necessaria per la futura sementa, e d'ogni restante se ne procura la conservazione. *Vedi BIADE, Conservazione delle Biade.*

BATTISECULA, o FIOR ALISO. Pianta che con differenti nomi viene chiamata, poichè alcuni la denominano *Papavero spumeo*, altri, *Giacea*, chi *Ciano*, *Fior di zaccaria*, e final-

mente da' Moderni *Blaveolo*. Quest' è un picciolo fiore, di colore turchino, che nasce fra' grani senza alcuna coltivazione, e che li pregiudica, e li intristisce infinitamente. Ma essendo dalle campagne alli giardini trasportato, fu ridotto a miglior eleganza, ed accoppiato con quelli che vennero dall' Oriente, ha fatto quello che si chiama *Ciano*, e per l'odore grato che spira chiamasi *muschietto*. Questa pianta getta dalle radici delle foglie lunghe, strette pelose, e tagliate, d'un verde pallido, nel di cui mezzo si alzano molti fusti tutti coperti di bianca lanugine, nelle estremità de' quali si veggono i fiori raggiati con una corona di mezzi fioretti, e col disco anche esso adornato d' altri fioretti, affissi all' embrione, che poscia diviene un seme lungo. Moltissime sono le specie che usasi coltivare ne' giardini, ma le più comuni sono il Ceruleo, il Purpureo, il bianco, e purpureo nel mezzo, il semplice atro purpureo, il perrenne coi fiori incarnati odorosi, e colle foglie di un verde pallido. Si seminano questi in Settembre, ed Ottobre, ed essendo nati, si lasciano così tutto il Verno, dovendo però ritirare i vasi al coperto; ne' principj di Primavera si trapiantano, acciocchè nella state fioriscano, ed ogni terra, ò ogni sito gli è favorevole.

Sotto il nome di Ciano, vi sono anche le *Giacee*, che quattro sole specie si coltivano ne' giardini. Il Ciano, o sia Giacea di Ragusi, quella di Candia lancinata, la Montana co' fiori gialli, un'altra pure Montana co' fiori purpurei. Si seminano in Marzo ne' vasi, si trapiantano, e si possono anche propagare in Marzo, e in Settembre co' germogli, che loro escono

nò a lato, dovendoli staccare con diligenza per ripiantarli poscia ne' vasi. Nel Verno è necessario tenerli a coperto dalle brine, e ripararli anche dai gran freddi delle notti. Producono i suoi fiori in Giugno, maturano il seme verso i principj d'Agosto; e se la stagione fosse fresca, e piovosa, ne protraggono la maturezza fino all'Agosto seguente.

BATTITURA. S'intende la stagione nella quale si battono le biade, e particolarmente il grano. *Vedi BATTERE*.

BECCASTRINO. Sorta di zappa grossa, e stretta, che serve per cavar sassi.

BECCO. E' il maschio della capra. Un buon becco dee esser grande, di testa piccola, collo corto, e carnoso, gambe grosse, pelo nero e folto, molta barba e lunga, e quelli che non hanno corna sono i più stimati. Da due fino a cinque anni è capace di coprire le capre, passato il qual tempo si castra per ingrassarlo. Siccome quest'animale è molto lascivo, così uno solo è sufficiente per centocinquanta capre; ma in questo tempo per lo spazio di due mesi va ben nudrito con crusca, e fieno, non lasciandolo giammai pascolare in luogo che possa far danno agli alberi, poichè se arriva col dente a' loro rami li fa seccare. Quando di sei mesi, o d'un anno si castrano i capretti, se ne lascia solo uno o due per moltiplicare l' armento. Il grasso, ed il midollo di becco ammollisce, e raddolcisce, ed è buono a fortificare i nervi. Le pelli servono a fare degli otri per trasportar olio, e vino; ma vanno tenuti sempre pieni, e distesi, che non tocchino terra, mentre i vermini gli forerebbero. Quanto alle malattie, e rimedj. *Vedi BESTIAME*,

 all'

all'articolo *malattie del bestiame minuto*.

BEDEGUAR, detta da Dioscordie *spina bianca*, è quella pianta spinosa, la quale produce le foglie lunghe, e molto larghe, ed è buona assai per far siepi, Gaspero Bauhin dice, ch'è il rosajo salvatico.

BELLIDE. *Vedi MARGHERITINA*.

BELL'UOMO. Fiore, del quale *Vedi BALSAMINA*.

BENI DI CAMPAGNA. I più stimati sono 1. i prati ben coltivati, e le pasture, perchè producono molto con poca spesa, poca diligenza, e perchè non sono sottoposti a tanti accidenti, e rivoluzioni come gli altri beni: 2. i boschi di tagli regolati, e le piante che fanno un'entrata annuale, come ciliegi, noci, ulivi, e altri frutti: 3. le terre da grano, o siano lavorative: 4. le vigne, che in qualche territorio sono da anteporsi alle terre da grano. I migliori beni di campagna a mio credere possono dirsi quelli che hanno un poco di tutto, con le terre unite, vicine alla casa del padrone. *Vedi POSSESSIONE*.

Conviene sapere il giusto valore d'un effetto che si voglia comprare; molte sono le maniere per questo, informandosi del prezzo delle diverse biade, e frutta che vi si raccolgono; della facilità di venderle, e delle riprese che vi si trovano, le quali si rilevano dalle informazioni de' vicini, degli stimatori, degli antichi coloni, e dalla valutazione dell'anno comune, che si ragguaglia dal prodotto di dieci anni, dedotti tutti gli aggravi.

BERGAMOTTA. E' un agrume che rassomiglia all'arancia, ma che ha la scorza liscia, l'odore forte, e acuto, e si mantiene moltissimo;

mo; il maggior merito di questo frutto è nella scorsa: bisogna, volendosene servire, coglierlo verde vicino a maturare. Per avere di questo genere di agrumi s' incalma una marza di limone nel tronco d' un pero bergamotto. La loro coltura è la stessa degli altri agrumi. *Vedi AGRUMI*.

BERGAMOTTO. Aggiunto d' una pera morbida e sugosa, che si matura nel mese d' Ottobre, e dall' albero che la produce. Per la sua cultura. *Vedi PERO*.

BERGO, o sia *Verdea*. Sorta di vitigno, la cui uva matura circa la metà d' Agosto, e diviene d' un bel colore lucido, chiaro, e trasparente: fa molti grappoli, alcuni serrati, ed altri sparti, con granelli grossi, tondi, e di buccia sottile. I suoi capi sono grossi, d' un colore scuro chiaro, con occhi fitti, e grossi: ha i pampani piuttosto piccoli, grossi, e vellutati. Ama il clima caldo, terra leggiera, sottile, atta a pigliare il caldo, ma che non vi sia nè sabbia, nè rena, che nell' Estate fa molte aperture, ma non eccessivamente grandi, essendo molto adattata la terra chiamata galestro, o galestrino. Se ne fa il vino nominato vernaccia, che è dolce, di color bianco pendente al verde, poco spiritoso, ma di grato odore, gentile, e stimato, da bersi solo, che matura presto per le prime beve.

BESTIAME. Termine generale, che si adatta a tutte le qualità di bestie: si divide in bestiame grosso, e s' intende de' buoi, vacche, e simili; bestiame minuto, si dice delle capre, pecore ec.

Il principal mezzo per avere del bestiame grande, bello, e di buona razza è di ben nu-

drire ed allevare i nascenti, nè per l' avidità qualche volta di profittare del latte, si debbono cavare troppo presto gli allievi di sotto le madri, mentre così non avendo tempo di fortificarsi divéngono deboli, e se ne ricava un minor servizio, poichè la stabilità, e fortezza di una fabbrica dipende da' primi fondamenti.

Quantunque alle voci particolari di ciascuna qualità di bestie siasi riportata la maniera di allevarle, e nudrirle, ciò non ostante non dobbiamo tralasciare d' avvertire, che per mantenere il bestiame tanto grosso che minuto nell' Inverno, tempo in cui riesce più difficile e dispendioso; oltre il solito fieno, e paglia, riguardo alla quale conviene astenersi per quanto è possibile dal darli di quella infetta da nebbia o ruggine, perchè non gli cagioni qualche malattia *vedasi* alle parole *RAPE*, *NAVONI*, *GIUNCHI*, ove si parla de' giunchi marini, essendo questi tre generi un nutrimento per le bestie molto vantaggioso, e di poca spesa. Nell' Estate poi conviene osservare che l' erba sia nel suo giusto grado di maturità, mentre se è troppo tenera, non ha sufficiente sostanza, onde passa, e non nudrisce l' animale, quantunque ne mangi molta, se poi è troppo vecchia riesce dura, e poco sugosa, e le bestie non la mangiano volentieri. Per rendere dunque con la variazione più gradito il pascolo a' bestiami, e fare che mangino l'erba allorchè è bastantemente matura, senza che ne sciupino molta, come accade, ne' gran pascoli, dove vanno sempre scegliendo la più tenera, e lasciando la dura, che si secca, e perde, perchè la pestano co' piedi; si dividono i pascoli a proporzione del bestiame, lasciandolo pascere tre o quattro giorni solamente in una

una divisione, e poi conducendolo in un' altra, che così l' erba crescerà più presto, e più forte, ed avrà tutto il tempo di maturare, con ricavarne un maggior profitto di quello che se non fossero divisi. Queste divisioni possono farsi con siepi di spini, o di salci, o d' altro legno bianco, osservando, che il primo anno non vi s' accosti il bestiame a danneggiarle, e se saranno di salci, o altro legname serviranno ancora per porvi all' ombra le mandre, e le vacche nell' ore più cocenti dell' Estate, altrimenti senza questo comodo conviene due ore prima del mezzo giorno ricondurle alla stalla. Nel mezzo di ciascun pascolo si piantino cinque o sei travicelli, a' quali possino le bestie stropicciarsi, poichè se andassero agli alberi di fresco piantati lungo le divisioni, potrebbero farli perire.

Le stalle debbono essere generalmente fresche l' Estate, calde l' Inverno, e sempre asciutte; mente l' umidità le spiace molto, e a questo fine si fanno a pendìo dolce con lo scolo da una parte; nè si dee lasciar in essa lungamente nè in quantità lo sterco, poichè la carne e la lana delle bestie minute contraggono una cattiva qualità, e nella pulizia altresì riescono di tutta perfezione. Il bestiame grosso non bisogna tenerlo troppo fitto, perchè non abbia occasione di cozzarsi, e ferirsi, e perchè la bestia più vorace toglie il mangiare alla sua vicina, che insensibilmente smagrisce. Acciocchè le bestie grosse lasciano l' abito assai nocivo di leccarsi, se gli strofina col proprio sterco la parte dove si sono leccate. E' poichè la comodità e l' agio con cui stanno gli animali bovini nella stalla influisce notabilmente sulla loro salute, perciò nel costruirla si debbono oltre le sopradette osservare

que-

queste regole. Che sia piantata in luogo arioso ed elevato più che si possa; il suolo deve esser alto formato di mattoni cotti; le finestre siano alte da terra in modo però proporzionato, larghe più all'infuori che al di dentro, affinchè n'esca facilmente il fumo dello stabio, e vi entri il lume. Il solajo sia ben connesso ed unito, in maniera che non cada addosso agli animali la polvere; la porta non molto grande, ma capace così che dia comodo ingresso ed uscita ad un bue per volta. Le mangiatoje debbono farsi alte tre palmi più o meno, secondo la grandezza degli animali, ed in siti convenienti sieno adattati i budelli, donde il fieno cada dal fenile sovrapposto, e si possa facilmente compartire dal Boaro nelle mangiattoje medesime. Convien anche ricordare, che si deggiono tenerle nette dalla polvere, ed altro, poichè frammischiata col fieno, non poco danneggia i bestiami. Circa poi il restante della stalla stessa, ella deve esser tenuta netta di giorno in giorno, non lasciandovi il letame di cui i Buoi si scaricano. Ogni tre giorni poi sia ripulita di tutto punto, e bene innaffiata massime nell' Estate. I Porci si debbono tenere lontani, acciò non v'entrino, e così altri cattivi animali.

Per ingrassare le vacche, buoi, o tori, i quali non abbiano più di dieci anni, si mandano al pascolo alla fine di Maggio, la mattina dopo alzato il Sole, e si riconducono alla stalla verso l'ore dieci, o sia due ore prima del mezzo giorno, e passate l'ore del gran caldo si fanno tornare a pascere fino alla sera: nel ritorno si dà ad essi de' cavoli tagliati a pezzi, o delle rape tritate, con fargli bere i primi otto giorni dell'acqua riscaldata al Sole, o tiepida, nella

qua-

quale vi siano ben mescolati due quarti di farina d'orzo: si lascia riposare codesto miscuglio finchè il grosso sia precipitato, dopo di che rimane un'acqua bianca, che si fa bere ai buoi per lo spazio di otto, o dieci giorni; quanto al grosso, si riserba per il ritorno dal pascolo, quindi se gli fa un buon letto per la notte, e se gli mette d'avanti un piccolo fastello d'erba colta di fresco, che usando tutte queste diligenze per quattro mesi, è quasi certo che le bestie diverranno grasse da poterle vantaggiosamente vendere.

Vi sono alcuni che cominciano l'ingrasso de' Buoi coll'acqua sopraddetta, di cui gliene danno sera e mattina: li tengono ben caldi nella stalla, egli fanno un ampio letto di paglia, e strame, porgendogli senza risparmio fieno, ed erbe secche; la cena poi della sera la fanno consistere nel dargli delle palotte di farina di segala, d'orzo, o di avena mischiate o separate, impastata con acqua tepida, ed un po di sale, gli sopprimono la paglia, e loro sostituiscono sera e mattina una misura di semola secca, ed a mezzo giorno una scudella di segala. Questo è un metodo che l'usano per avere dei Buoi grassi in tre mesi. Nel tempo delle rape, dopo di averle tagliate in pezzuoli, e mischiate colle zarpe di uva loro ne pongono una convenevole quantità nelle mangiatoje, e codeste contribuiscono di molto per l'ingrasso. Vi sono alcuni altri i quali non trasandono le feccie del vino cotte nell'acqua colla semola, i lupini in farina, o in pasta, o interi; la vena in grano, l'erba medica, e fin la ghianda. Trovansi di quei che cominciano l'ingrasso dal far prendere al bue un'oncia di polvere d'antimonio in una mi-

sura

fura di avena, o di semola. Vi sono ancora degli altri metodi per ingrassare i buoi, ma questi che ho recati, sono i più approvati dall' esperienza. Soltanto aggiungo, che a norma pure dell' esperienza non v' ha miglior mezzo per accellerare l' ingrasso de' Buoi stessi, quanto quello di salassarli nei tempi convenevoli. Anzi il Compilatore dell' Opera intitolata *le Gentilhomme cultivateur*, scrive, esser indispensabile il farlo almeno una volta, ma ch' è cosa migliore farlo due volte durante il tempo dell' ingrasso, e che si avrà luogo di lodarsi in tal uso. Per i buoi che s' ingrassano in Estate, si faccia la prima emissione del sangue a Primavera, allorchè si comincia a guidarli al pascolo. Si siegue lo stesso metodo in Autunno per gli altri, che s' ingrassano correndo il Verno. Non solamente mercè a tal pratica si accelerà l' ingrasso, ma si prevengono non poche malattie.

Per conoscere poi se un Bue avvanza nell' ingrasso, bisogna tasteggiarli le ultime costole; se ciò che si tocchi sia morbido e staccato da esse costole, codesto è un segno che l' animale comincia ad essere più in carne; il di dietro delle spalle in un Bue, e l' ombellico in una Vacca, sono le parti che convien esaminare per sapere se crescano in sevo.

Rimedio generale contro le malattie d' ogni sorta di bestie.

Tutte le bestie che pascolano sono sottoposte a delle malattie cagionate da freddo, ed umido. L' esperienza che ha fatto conoscere esser giovevole tanto alle pecore, e capre, che a' cavalli, vacche ec. il seguente vino emetico, sa-

rà bastante a persuadere coloro che lo detestasfero come nocivo; e se convinti non fossero, possono farne la prova sopra una bestia, o due solamente.

Per fare questo vino prendasi una libbra d' antimonio, ed una di nitro polverizzato insieme; si mettano al fuoco in vaso di ferro, o altro metalo, e terminato che avranno di bollire, vi si getti sopra dell'acqua, o del vino, e lavando bene il tutto, resteravvi una certa materia come vetro fissa, ed oscura, che dicesi *fegato d' antimonio* il quale, non volendolo fare, potrà trovarsi preparato dagli speziali. Se ne prenda dunque un'oncia, e involto in una pezza si ponga in molle in due libbre e mezzo di vino, preferendo sempre il bianco al nero, aggiugnendovi otto dramme di sena, potendo ancora mettervi, se si vuole, dello zucchero, della noce moscada, ed altre spezie calde, e lasciata ogni cosa in infusione per 24. ore, o pure fatta bollire per lo spazio di tre o quattro *miserere*, si adopera dandone sedici oncie ad una pecora o animale piccolo, e due libbre e mezza agli animali grandi, come vacche, cavalli ec.

Usano alcuni di purgare i buoi in prevenzione di qualunque malattia, e questo lo fanno nel tempo del minor lavoro col seguente metodo. Principiano dal darli per due o tre giorni della crusca bagnata con delle erbe, se è d'Estate, e se d' Inverno, del buon fieno; indi prendono un oncia d'aloe, una di sena, mezza d' agarico, due dramme di sublimato dolce, ed una di comino, il tutto polverizzato, e mescolato in sedici oncie di vino bianco, o decozione di bietola, e glie la danno tiepida: per tre o quattro giorni dopo questa bevanda li nudri-

sco-

scono bene, e gli danno ogni giorno un poca di vena. Se il bue resta disgustato da questo purgante, gli lavano la bocca con del sale e del vino, oppure aceto, e gli danno dei porri tagliati grossolanamente: se questo non basta a farli tornare l'appetito, gli danno un oncia di teriaca o d'orvietano stemperato nel vino; ovvero sia prendono cinque o sei capi d'aglio schiacciati, infusi in due bicchieri d'aceto, vi aggiungono due once di sale ben spolverizzato, e quattro once di mele, e con questa composizione gli strofinano la bocca.

Preservativi per le differenti malattie contagiose del bestiame.

I preservativi sono principalmente necessarj in alcuni anni, ne'quali, o per corruzione dell'aria, o per la mala qualità del nudrimento, regnano alcune malattie contagiose, che fanno perire un gran numero di bestie. Per prevenire questi mali conviene tener le stalle ben nette, lavar le mangiatoje, greppie, e colonne con acqua dentro la quale siano state dell'erbe aromatiche, come timo, salvia, alloro, origano, maggiorana ecc. profumarle con erbe odorose, con droghe, come incenso, coccole, o legno di ginepro, polvere da schioppo, zolfo, pece, ponendole in un caldano di fuoco a poco a poco, e questo due volte il giorno, la mattina quando le bestie sono alla pastura, e la sera due ore prima che rientrino nelle stalle levarle, e profumarle come sopra, tenendo nel tempo del profumo le porte, e finestre ben chiuse, con aprirle poco prima che vi entrino le bestie affine di lasciare un poco sminuire l'odore,

re, che potrebbe danneggiarle nel capo, o renderle feroci. Nè sarebbe male il purgare l' aria anche al di fuori con accendervi de' fuochi, bisogna inoltre nettare gli abbeveratoj, e lavargli con aceto, o vino, in cui abbia bollito per un' ora in circa del legno di ginepro, della ruta, della menta, del timo, ed altre erbe aromatiche; finalmente strofinare con aglio le rastrelliere.

Non si lasciano sortire le bestie se prima il Sole non abbia asciutte l'erbe dalla guazza, e tornate che saranno dalla campagna conviene lavarle, e nettarle con una spugna, o grossa pezza di lino bagnata in vino e aceto, in cui sieno bollite dell' erbe aromatiche, strofinando bene gli animali senza lasciarli uscire prima che sieno totalmente asciutti. Si fanno bere spesso, massime ne' gran caldi, in acque però che non siano stagnanti: le acque minerali, eziandio ferruginee, sono buonissime per preservare gli animali, dandogliene per dieci o dodici giorni consecutivi, osservando di attignerle, e non lasciarli entrare nella fontana: si può ancora mettere una libbra o due d' antimonio crudo nell'acqua che dovranno bere, facendovelo bollir dentro per un quarto d'ora prima di dargliela, e lo stesso antimonio potrà servire per tutto il tempo del contagio. Nel cibo gioverà mescolare qualche foglia di mercuriale, di buglossa, di cicorea salvatica, di borrana ecc. Ottimi perservativi sono la teriaca, e l' orvietano, stemperandone nel vino un' oncia e mezza per un bue, o per un cavallo, un' oncia per una vacca, e così a proporzione per gli altri animali.

Malattie del bestiame grosso, e suoi rimedj.

Tumori. Se l' animale ha un gran calore, con un frequente battimento di fianchi, se gli cava sangue, poscia si taglia il tumore in croce, lavando la piaga con acquavite, o acqua comune, in cui si sia fatto sciogliere una sufficiente quantità di sale, facendovi delle taste colla stoppa: e medesimamente si può applicare sopra la piaga il bianco di porro sbucciato, o sia la persicaria.

Si può ancora introdurre nella giogaja, o sia sopra l' alto del collo del bue, ed ai cavalli verso il collo col mezzo della lancetta, un tubo di penna piena d' argento vivo serrato nelle estremità, o pure con un ferro rovente della grossezza d' un dito formarvi un cauterio, tenendo il buco aperto con passarvi una corda a motivo dello spurgo della materia, che facilita la guarigione. Allorchè le materie cominciano a cessare, bisogna purgarli con una mezz' oncia d' assafetida, un' oncia di croco metallico, tre dramme di gialappa, e tre di aloè, polverizzato tutto in sedici oncie di vino bianco, e questa medicina si ripete due volte di due in tre giorni, e dopo la purgazione se gli dà, in sedici oncie di vino, mezz' oncia di radice di enula polverizzata, e altrettanta di quella di aristologìa, con un' oncia di filiggine di cammino. Non se gli dà a mangiare dell' erba, ma bensì due volte il giorno della vena bollita, e un poco di fieno nuovo, la sua bevanda dee esser una decozione di scabbiosa, e di cardo benedetto.

Tu-

Tumore esterno, o interno al petto dalla parte del cuore.

Il bue allora è tristo, malinconico, grave; ha la bocca piena di saliva, e il pelo arricciato. Se il tumore è esterno, bucatelo con una lesina, introducetevi un filo di radica d'elleboro, e ungete il male con del burro fresco, facendogli bere circa una libbra di vino generoso con un' oncia di teriaca stemperata dentro: se è tumore interno, prendete mezz'oncia d'aloè succotrino, due dramme d'antimonio, un quarto d'oncia di fior di zolfo il tutto in polvere, fatelo inghiottire alle bestie per mezzo d'un imbuto, o d'un corno, versandovi dietro del vino; ma si osservi che della suddetta composizione di robe se ne dà un' oncia ad un bue, dramme sette ad una vacca, sei dramme ad un vitello d'un anno, e così agli altri a proporzione.

Posteme, o tumori che attaccano la radice della lingua, e in ventiquattr' ore gliela troncano.

Separarle dall' altre bestie: prendere un pugno di foglie, o radici d'imperatoria, erba della quale gli Speziali fanno l'acqua imperiale una cucchiajata di pepe spolverizzato, uno spicchio o due d'aglio, due dramme di gomma detta *assafetida*, e stemperare tutto in due libbre e mezza d'aceto; indi raspare la parte malata con un cucchiajo di metallo, e poi lavarla con l'aceto preparato come sopra, e ripeterlo spesso. Il cucchiajo non si adopri ad altr' u-

so prima d'averlo ben pulito, e nel fare tale operazione à codesti animali bisogna avere unta bene la mano, e il braccio fino al gomito di burro fresco, lavandosi dopo diligentemente con acquavite tiepida.

In un male contagioso sparsosi fra le bestie grosse nella Fiandra, Catalogna, e Delfinato, queste, non ostante che mangiassero, bevessero, e lavorassero come da sane, si vedevano ad un tratto cader morte: ciò accadeva allorchè segli era formata una vescica nera o morella nella lingua, che faceva una crosta, e dopo cinque o sei ore cadeva la crosta, e morivano le bestie; le quali sparate se gli trovavano l'interiora imputridite. Il rimedio era di fregarli la vescica venuta alla lingua con un pezzo d'argento, fino a farle escire il sangue; poi lavare la piaga con aceto, pepe, sale, e dell'aglio o porro, intingendovi una pezzetta di scarlatto, con la quale fomentavano la parte malata.

Pustole sotto la lingua. Pongasi in un vaso di terra un pugno di ruta, due oncie d'angelica, e due d'imperatoria, e fatto bollire fino alla consumazione della metà dell'acqua, vi si gettino ott'oncie di polvere cordiale, e se gli dia tiepido, con averli però prima pulita bene la lingua con il suddetto gargarismo.

Barboncelle: sono bollicelle, o escresenza di carne che gli vengono sotto la lingua, e gl'impediscono il mangiare: tagliarle con le cesoje, e lavarle con aceto, e sale.

Barbone. Concorso d'umori che si fa sotto le gingive, o mascella del bue, e che suol venire da abbondanza di sangue, con altri umori corrotti. Vista l'enfiagione, fatele una buona cavata di sangue, proporzionata però alla quali-

tà,

tà, età, e forza della bestia, e per due giorni fate un bagno alla parte offesa con decozione di salvia, bacche di lauro, e camamilla bolito il tutto con vino, che se l'enfiagione non svanisce, applicategli la seguente unzione. Butirro, olio di lauro, olio volpino, e di giglio, due oncie per sorta, ed il tutto incorporato ponetevelo caldo, che o farà svanire, o solleciterà la supputazione degli umori. Allorchè si sentirà colle dita esser maturato il tumore, si fori con una punta di rame infuocata, oppure si apra colla lancettà, facendo che abbia la sua pendenza per lo scolo delle materie, con porvi una tasta unta col sopraccennato unguento, e coll'unguento apostolorum, finchè resti guarito.

Palato gonfio. Questo cagiona subito alla bestia l'inappetenza, getta della viscosità per bocca, e spesso si affanna. Visitatela dentro della bocca se vi fosse infiammazione, o qualche piaghetta, e cavatele sangue dalla vena del palato, e quindi lavategli la bocca, e quelle piaghette con aceto, sale, e pepe, e datele subito da mangiare degli spicchi d'aglio mondi, e pesti colle sue foglie o verzura; che se ricusa di mangiare, osservate che non sia un principio d'infreddatura, o cimurro, o altra malattia.

Pinzanese, dicesi quando per vapori troppo caldi che sagliono dal fegato, si gonfia la bocca, s'infiamma, e diviene ulcerata. Cavatele sangue, e poscia stemperate in una mezza caraffa d'aceto rosato mezz'oncia d'alume di rocca, tre oncie di mele, mezz'oncia di sal prunello, lavatela due volte il giorno, dipoi seguiterete a lavarle la bocca con aceto bianco bollito con fronde d'olivo, fiori di granato, frut-

ti di mortella, e salnitro o sale comune, di tutto una manciata; e perchè vi si fermi questo rimedio, legate per un poco la lingua fuori della bocca con una fascia di tela, e nel tempo che sarà legata ponetecci miele rosato, con sciroppo di portolaca, ed aceto, con pepe spolverizzato.

Ruvidezza della lingua, detta anche *male del rospo*. Dipende da abbondanza di flemma che dallo stomaco, e dalla testa concorre alla lingua: tiratela fuori, e fregatela con foglie di fico, o panni lani ruvidi fino a divenir rossa, e un poco sanguinante; poi lavatela con aceto, e sale caldo, e medicatela due volte il giorno, bagnandola con una penna intinta in aceto nel quale vi sia stemperato, e incorporato del miele, pepe, pilatro, o sia iperico con un poco di sale, il tutto spolverizzato.

Ricci nella bocca, e labbra del bue, cagionati dal mangiare frasche di quercia, o foglie di granturco che gli infiammano la bocca, e per il dolore gli cade il cibo dalla bocca, tagliategli colle forbice, e lavategli con sale, e aceto; quindi ponetevi del pepe, e sale pesto, fregandolo forte colle dita.

Narici gonfiate, che accade per qualche bastonata ricevuta, caduta, o concorso d' umori, che gl' impediscono il respirare, onde apre la bocca per rifiatare, con pericolo di morte: cavategli sangue da' fianchi, o dal collo; e fintanto che sia passato il pericolo, nudritelo scarsamente che appena si mantenga in vita, e sopra l' enfiagione applicate il seguente impiastro. Storace liquida, e ragia di pino, e sarca colla mezza libbra per sorte, con due oncie di galbano, facendo liquefar tutto in un vaso al fuoco, che

poi

poi farete bollire nell'aceto, con aggiugnervi farina di fave, e di seme di lino, con quella di fien greco, e lupini, di ciascuna tre oncie, e un' oncia di cimino, con una d'incenso, facendolo ben cuocere, che questo ha virtù di risolvere ogni durezza, e consuma ogni tumore. Che se vi restasse della durezza, radette il pelo, e fatevi qualche incisione con la punta del rasojo perchè n'esca il sangue, ponetici il suddetto impiastro, e maturato che sia il tumore, tagliatelo, medicandolo come le altre posteme; e per spurgare parte dell'umore di detta gonfiezza, mettetele due penne nelle narici unte con mele, e aceto, con un poco di pepe, zenzero, e pilatro, in polvere.

Inappetenza: prendete la parte più tenera d'un cavolo, e pestatela in mezza libra d'olio di noce, fatel'inghiottire al bue disgustato, o dategli delle foglie di rape, o di barbebietole cotte nell'aceto. Si può ancora prendere del sale con dell'aceto forte, e mettervi dentro de' porri o cipolle, gettando quest'aceto in bocca alla bestia con alzarle il muso perchè non lo lasci cadere in terra: se fatto questo per due giorni, sera, e mattina non gli ritorna l'appetito, è segno che l'inappetenza è causata da qualche malattia; onde si procuri rintracciarla per rimediarvi.

Se il male proviene da causa calida, il bue ha la bocca e la lingua asciutta e calda; come pure tutta la vita; la quale è anche ruvida, con la pelle attaccata alle costole, rifiata spesso, e qualche volta ha un poco di tremore; ed il suo sterco sarà asciutto: fateli bere una decozione di malva e borrana, di ciascuna una manciata, con una caraffa e mezza di con-

ſerva di fior di peſco, la quale colerete dentro la decozione con panno lino, ſpremendola in modo che vi rimanghino ſolo le ſoglie de' fiori che getterete via, e vi aggiugnerete due oncie di bollo armeno ridotto in polvere; e queſta bevanda gliela darete alquanto tiepida, dandole dopo da mangiare della verzura. Gli darete inoltre due o tre criſteri con due caraffe di decozione di parietaria, marcorella, malva, di ciaſcuna una manciata, aggiundendovi due oncie d'olio comune, e altrettanto burro di vacca, con un poco di ſale.

Quando il male è cagionato da ſoverchia frigidità, avrà le narici, l' orecchie, e la vita fredda più del ſolito, il pelo teſo, e getterà bava dalla bocca, e dalle narici: procurate di fargli evacuare la copia grande d'umidità, e flemma che ha nello ſtomaco. Che ſe paſſaſſero i detti ſegni, e ſi riſcaldaſſe con tutta la vita, fatelo camminare, acciò il ſangue ſi ponga in moto, e poi, benchè ſi tratti di frigidità, cavategli ſangue ſenza timore alcuno, mentre l'eſperienza ha fatto conoſcere quanto gli ſia di giovamento, regolando la quantità ſecondo l' età, forza, e compleſſione dell'animale, e ſecondo la qualità del ſangue; che ſe ſarà buono chiudete la ferita, ma ſe cattivo, levatene una convenevole porzione. Il rimedio da uſarſi, è un bicchiere d'aceto, con oncie due di ſalnitro, mezz'oncia pepe, tre oncie mele, il tutto incorporato, lavategli la lingua, e il palato con un poca di ſtoppa legata in cima d'un baſtoncino, e replicate due o tre volte il giorno queſta bevanda ſecondo il biſogno.

Ma ſe tuttavia non potrà mangiare per languidezza, o fiacchezza, dategli il ſeguente confortativo. Tre

Tre libbre circa di farro cotto con acqua, e sale quanto basti, cotto che sia incorporatevi dieci uova con oncie una di cannella, e una di garofani, e oncie sei zucchero, con un poco di vino, dandoglielo con un cornetto, e replicandolo più volte fino che mangi da per se.

Rugumare. Quando il bue perde il rugumare o digrumare, curatelo con gran prestezza, mentre se in tre giorni non lo ripiglia potete considerarlo morto. Questo male viene per debolezza, quando ha durato molta fatica con poco da mangiare, o per aver mangiato erbe fredde, e bevuto acque gelate, che raffreddandogli lo stomaco gli guastano la digestione: dategli la seguente bevanda. Filonia romana oncia una, rodomole oncie tre, trifera magna oncie una, e un quarto di spigo nardo, il tutto spolverizzato in una caraffa e mezzo di buon vino tiepido, che se nel prendere questa bevanda gli sopraggiungesse dell'affanno con dibattimento di fianchi, dategli subito una libbra e un terzo zucchero stemperato in acqua fresca, che l'affanno cesserà.

Se si trovasse molto fiacco, dategli il confortativo detto sopra di farro cotto con gli ingredienti ec.

Nello sgravarsi il corpo, se la materia sarà dura, se avrà molto calore per la vita, o le corna saranno più calde del solito, cavategli sangue, dategli due o tre cristeri, dategli de' cibi che abbiano virtù di rinfrescare, e tener lubrico il corpo.

Natta dell'occhio, che gli viene per esser punti da giunchi, o altro nel pascolare, e gli cagiona un panno grosso, doppia callosità, e un poco di rilievo con bianchezza: mettetegli in

L 4 prin.

principio per due volte in un giorno, dentro, sopra, e intorno all' occhio del chiaro d'uovo, e zucchero bianco, con un poco di sugo di limone; poi ponetevi un poca di polvere sottilissima d'aloè stemperata con mele, e un poco di sugo d'ellera terrestre, o due goccie di vino bianco buono, e continuate per più giorni, che resterà guarito, avvertendo, che se v'è gonfiezza, è bene cavargli sangue.

Panno nell' occhio. Prendete della tuzia preparata, del salgemma, dell' aloè epatico, mezz' oncia per sorte, che incorporerete con mele spumato; e sugo di ellera, e applicatelo con una penna, che questo consuma tutti i panni degli occhj, nella fontanella de' medesimi ponetevi un poco d'unguento rosato; intorno all' occhio, e testa metteteci della creta stemperata con aceto, e incorporata con chiari d'uova.

Ogni sorta d'animali che abbiano il panno nell' occhio si guariscono con prendere pietra turchina, e metterla in acqua di rose bianche, tuzia preparata, allume di rocca abbruciato, parti eguali, zucchero di Candia parti tre, ed il tutto incorporato se li applica con una penna. Giova ancora l'applicarvi lumache abbruciate tanto che si possino ridurre in polvere, con salgemma e zucchero di Candia.

Quando il male è leggiero, la sola polvere d'aloè, e mele basterà per guarirlo; ma se è invecchiato, e indurito, prendete il di dentro del corno di bufalo, e abbruciatelo, guscio d' uova, schiuma di rame abbruciata, e salgemma, e mettetelo con due dita, e incorporatelo con mele, e vino, ed applicatevelo con una penna.

Vermi che nascono negli occhj, e provengono dal-

dalla putredine dell' umore che cala dalla testa; curatelo con mettervi tre volte il giorno sugo di celidonia con polvere d'aloè epatico, oppure legateci con fascie la detta erba pesta insieme con la suddetta polvere, o essa sola sopra dell' occhio, che presto consumerà i vermi, e gli occhi resteranno sani.

Ritenzione di orina: si conosce dal vedere spesso il bue sforzarsi per orinare, senza poter far nulla, oppure farla a goccia a goccia. Si fa bollire della parietaria, del crescione, e delle barbe di sparagi, che si applicano sopra la borsa del bue, e per tre giorni se gli fa bere sedici oncie di vino bianco, nel quale abbiano bollito due cucchiajate di mele, e altrettanto olio. Per otto giorni si terrà in riposo, e se gli daranno a mangiare spesso delle foglie di rape, e sera e mattina una misura di crusca bagnata.

Orina torbida. Il bue per lo più orina torbido, e del colore della filiggine per caldo eccessivo, e per gran calore di febbre: cavategli sangue, e dategli per bocca sciroppo di cicorea di Niccolò oncie quattro, sciroppo di granato acetoso mezza libbra, sciroppo di granate olappie oncie due, bollo armeno oncie due, trifera persica, acqua d'indivia libbre una, il tutto incorporato, e fatelo stare sei ore senza mangiare. Il giorno seguente gli darete quest'altra bevanda: zucchero fino mezza libbra, sciroppo di granato dolce mezza libbra, decozione di spacca pietre, e capelvenere libbre una e mezza, semi di poponi oncie tre, semi di zucca mondati, e pesti oncie due, che il tutto incorporato glielo darete più volte secondo il bisogno, dandogli nel tempo del male più cristeri con

deco-

decozione di viole, marcorella, malva, parietaria, bietola, di tutte una manciata, del qual decotto ne prenderete due caraffe, aggiungendovi due oncie di burro di vacca fresco, tre oncie d'olio buono, e un'oncia e mezza di sale. Nel dargli i detti cristeri fate stare la bestia in positura che abbia i piedi d'avanti bassi, e alti quelli di dietro, e che per un quarto d'ora stia senza muoversi, e non come alcuni che gli fanno subito camminare, e frattanto rigettano il cristerio senza ricavarne alcun giovamento. Se il bue fosse molto fiacco, e non volesse mangiare, confortatelo con farro cotto con zucchero, cannella, e vino.

Piscia sangue. Un tal male nasce al bue per sforzo, o riscaldamento di fatica, o per essersi rappreso, ovvero pasciuto d'erbe cattive ec. Toglietegli affatto il bere, e in sua vece dategli sedici oncie d'orina umana, altrettanto olio d'oliva, sei uova fresche, e una manciata di filiggine di forno il tutto sbattuto insieme. Unitamente a questo male sogliono venirgli de' dolori, onde legategli l'orecchie, stringendole in modo che divenghino rosse, allora si scoprono alcune piccole vene che si pungono, e se ne fa uscire il sangue; fatto questo se gli mette del sale in bocca, e si conduce a passeggiare. V'è chi usa un'altra bevanda, cioè, sugo di piantaggine con del buon olio, poi prendono della polvere di tartaro e di collaquintida posta a molle nel vino nero, un bianco d'uovo, e per mezzo d'un corno gli fanno inghiottire ogni cosa.

Potete ancora curarlo nella seguente forma: se il male è nel suo principio, farli una buona cavata di sangue che presto cesserà, con dargli

per

per bocca questa bevanda, sugo di piantaggine mezza caraffa, e altrettanto aceto quando lo pestate, sei bianchi d'uova, oncie tre farina d'amido, un quarto d'oncia di cannella con garofani, e due oncie di bollo armeno, dandoglie. la fredda, con farlo stare quattr'ore prima, e quattro dopo senza mangiare.

Buonissima è pure la seguente: latte di capra una caraffa, e mezza, dodici rossi d'uova, bollo armeno oncie due, cannella ordinaria mezz'oncia il tutto incorporato insieme, che resterà guarito.

Stitichezza: dategli un cristerio fatto di mele, burro fresco, e due oncie di sena in una decozione di malva bollita in quattro libbre d'acqua, ridotte a due terzi, non gli date fieno, ma della crusca di segala bagnata nell'acqua. Serve ancora per sciogliergli il corpo il dargli a bere due libbre e mezzo d'acqua tiepida, nella qual vi si mettono due oncie d'aloè in polvere.

Flusso di ventre. Qualche volta è uno spurgo che la natura fa del corpo, ma quando continua più di due o tre giorni, e che getta un umore acquoso, con materie indigeste, che cadendo in terra, bolono a guisa d'aceto, allora è cattivo segno, e conviene curarlo tenendolo tre o quattro giorni senz'altro cibo che degli acini d'uva posti a mole nel buon vino, e un poco di vena nella sua bevanda. Si fanno bollire ancora delle frutta di rovo, o delle buccie di cotogno in due libbre e mezza d'acqua, che se gli dà a bere una volta il giorno. Se gli può anche dare a mangiare del grano abbrustolito posto a molle nell'acqua.

Quando il bue patisce de' contorcimenti di bu-

budella, si ferma sul fatto, nè mangia; ma sospira e mugge, allora deesi dargli poco da mangiare, e pugnergli la carne intorno all'ugna in maniera che n'esca il sangue; alcuni gli fendono la coda finchè gli cola il sangue, legandogliela poi con una pezza; altri gli cacciano nelle parti di dietro delle cipolle con sale; forzandolo a correre; ed altri gli fanno andar giù per la gola del nitro pesto.

Colica, o sia *dolor di ventre*. Questo male si distingue quando la bestia mugge dolendosi, si alza e sdraja spesso, allunga il collo, stende la coscia, e suda. Rimedio. Fendetegli l'estremità della coda e dell'orecchie per farle sanguinare, e fregategli il ventre con un bastone: terminato ciò si fa passeggiare per una mezz'ora, e ricondotto alla stalla si cuopre per tenerla calda. Il nutrimento deè esser buon fieno, e una misura di vena a mezzo giorno, e per bere se gli dia un beverone d'acqua tiepida con un pugno di farina di grano; se il male continua; fategli inghiottire delle cipolle cotte inzuppate nel vino generoso. Si può curare ancora con il regolamento prescritto all' *orina torbida*.

Dolori ventosi. Questi cagionano alla bestia gonfiezza straordinaria, e perisce se non gli evacua. Rimedio. Fategli prendere dell'olio d'oliva, o del seme di canape; mettetegli un morso al quale sia attaccato uno spicco d'aglio ammaccato, e fatela andar di trotto finchè si sia vuotata; quindi riconducetela alla stalla, e per ventiquattr'ore sospendete di darle erba verde da mangiare.

Doglie convulsive. Producono de' ristagni nell' animale che non può evacuare. Se gli cavi sangue,

gue, se gli diano de' cristerj ammollienti, si tenga a dieta, e si faccia passeggiare piano piano più volte al giorno.

Membro, o *Testicoli gonfi*. Se l'enfiagione proviene da contusione, ungete la parte con sterco di bue, e lardo, senza che per qualche tempo lavori, se fosse poi cagionata da infiammazione, fategli bagnare la parte enfiata nel fiume, e applicatevi sopra un impiastro fatto di creta bianca spolverizzata, aceto, e sale sbattuti insieme.

Gonfiezza di ventre. Il suo rimedio è un cristerio di decozione di malva, parietaria, cicorea salvatica, bietola, crusca, olio di noce, oppure fategli prendere due oncie d'orvietano in sedici oncie di vino.

Gonfiezza al collo. Se questa dipende da una contusione, applicatevi un cataplasma fatto di mele, grasso senza sale, e crusca, il tutto bollito nel vino bianco, lasciandovelo stare per quattro o cinque giorni. Se proviene da un ascesso, che si conosce dal vedere che il primo rimedio non opera, allora se gli freghi il collo con unguento d'altea, butirro fresco, olio di lauro, due oncie per sorta, sbattendo il tutto così freddo, e tenendoglielo avviluppato con una pezza, che l'umore verrà alla cute, e formato il tumore si tagli con la forbice allorchè sia maturo, osservando di medicare ogni giorno la ferita mettendovi della radice d'ortica finchè sia intieramente purgata.

Scorticatura sul collo: ungetela con grasso di porco, e cera vergine strutti insieme.

Battimento di fianchi: male che proviene da infiammazione d'intestini, cagionata da un raffreddore dopo una gran fatica. Il rimedio è un cri-

tristerio con decozione di borrana, cicorea salvatica, bietola, e cinque libbre di latte ridotto a quattro, aggiungendovi quattr' oncie di mele con altrettant' olio di noce; la mattina dopo se gli dia a bere circa due libbre e mezza d'acqua tiepida con sugo di porri. Finalmente si fa un cataplasma con tre pugni di semenza di cavolo, e quattr' oncie d'amido pestato insieme, e stemperato in acqua fredda, che si applica alle parti offese. Il cibo nell' Estate sarà erba, e nell' Inverno della pula di grano mescolata con semola in una secchia d'acqua, privandolo per qualche tempo del fieno, che è contrario a questo male.

Mal di cuore. Si dà a conoscere questo male col frequente battimento di fianchi, accompagnato di tanto in tanto da nausea, e dal tenere la testa pendente, con gli occhj malinconici: dateli quanto due fave di buona triaca, o di orvietano stemperato in sedici oncie di vino nero, e dopo fregategli il muso con aglio. Passate due ore fattegli mangiare un' insalata copiosa di porri, cipolle grandi e piccole, sedani, e altre erbe forti, con aceto e sale, che il male sarà guarito.

Tremore. Male che per lo più soffrono le bestie unitamente alle vertigini. Fate passeggiare la bestia, cavatele sangue, tenetela un' ora senza mangiare, e poi datele cibi di facile digestione, che non generino fumosità. Nel forame mettete questa supposta: mele oncie tre, zenzero, pepe, costo aromatico, pilatro, mezz' oncia per sorta, il tutto ridotto in polvere, e incorporato al fuoco con farlo bollire, del quale ne farete la supposta della grossezza d'un uovo di papera, applicandola fredda, che gli

farà

farà risentire i sensi, e risolvere le ventosità, e vapori, che offendono il cerebro. Se questa non serve per farle cessare il male, spuntatele con la sega le corna in quella dirittura del vivo, o fatevi uno o due fori con un trapano perchè svaporino le fumosità. Per bocca gli darete la seguente bevanda: bollo armeno rosso oncie due, conserva di fior di pesco oncie quattro, sciroppo violato mezza libbra, conserva di borrana oncie quattro, aceto rosato oncie due, il tutto incorporato in un poco d'acqua d'orzo, le darete per due volte la suddetta dose, e secondo il bisogno, mentre questa purifica, e rinfresca il sangue, e reprime i vapori.

Tosse: Una decozione d'isopo che se gli fa bere, e de' porri pestati con grano, facendoglieli mangiare, sono il suo rimedio.

Febbre. I segni sono, quando l'animale ha la testa pesante, occhj gonfi, lagrimosi, e mezzi chiusi, sta malinconico, rifiuta di mangiare, è ansioso di bere, con la bocca e lingua calda, ed asciutta: fategli una buona cavata di sangue, secondo la forza ed età della bestia, e datele cibi facili a digerirsi, con farle prendere la seguente bevanda: conserva di fior di pesco oncie otto, bollo armeno oncie tre, acqua di capelvenere, spacca pietra, e malva libbre due e mezzo, conserva di borrana oncie quattro. Se persiste datele un cristerio di decozione di malva, di cicorea silvestre, di lattuga, e bietola in cinque libbre d'acqua, facendo bollire il tutto con semola, e colato per panno vi s'aggiungono due buone cucchiajate di mele, e altrettanto olio di noce.

Frenesia. O questa dipende da calor di sangue,

gue, e fumosità, che dallo stomaco salgono alla testa, e gli offendono il cerebro, e suole tramutarsi in rabbia se non si è solleciti con i rimedj; o diviene da distillazione di testa con frigidità, e abbondanza d'umori flemmatici, e allora se gli cangia in sonnolenza, o sia letargo. Quando il bue è oppresso dalla frenesia, non trova riposo, si muove con velocità, nè può ritenersi, corre fra boschi e spine, ed ora si sdraja ed ora si alza. Tenetelo in luogo fresco, lontano da strepiti, e senza mosche; fategli una buona levata di sangue dalla vena del collo, o da' fianchi, e dategli de' cristeri con decozione di malva, parietaria, marcorella, branca ursina, e caniglia; della qual decozione ne prenderete una caraffa e mezzà, aggiungendovi olio violato e rosato due oncie per sorta, con sale pesto, e zucchero rosso. Che se il male proviene da causa frigida, non gli dovete cavar sangue, ma bensì fargli fare delle freghe da due uomini gagliardi, con le mani unte con olio di lentisco, di lauro, burro, olio di spigo, e un poca d'acqua vite, di tutto parti uguali, e caldo. La decozione de' cristeri in tal caso dee esser fatta con polieo, nipitella, ruta, e camamilla, con aggiugnervi, sale, e olio di lauro oncie due, cassia stratta, jerapigra, e benedetta.

Gli fa giovamento in un tal male il soffiargli nelle narici polvere d'asaro, con quella d'artemisia, o spruzzargli il sugo di cocomeri asinini, che gli purgano la testa.

Corno rotto. Se si è rotto anche l'osso di dentro, levate le scheggie, con tutto quello che sarà superfluo, e voltando la rottura verso terra fate escire il sangue pesto, e rasciugate la feri-

ferita sopra la quale ponete della stoppa con chiaro d'uova, e un poco di sale per ventiquattr' ore, e dopo continuerete a medicarlo due volte il giorno con unguento verde, e stoppa, voltando sempre la rottura verso terra perchè n'esca l'umidità.

Che se si levasse solo il corno, e l'osso di dentro restasse saldo, essendo il bue giovane, medicatelo prontamente con vino caldo, applicandovi due goccie d'olio d'ipericon, con levare tutte le scheggie inutili, ungendolo con destrezza con bianco d'uovo, polvere d'incenso sottilissima, con quattro goccie d'olio d'ipericon incorporato insieme, e riponete il corno nel suo luogo, legandolo in modo che non si possa muovere, che se sarete sollecito in farlo, resterà saldato. Raccomodato che l'avrete, curate solo la commettitura senza moverlo, ponendo intorno alla ferita rosso d'uovo, trementina buona, con quattro goccie d'ipericon sbattuti insieme.

Se poi si rompesse in tronco, va coperta la piaga formata dalla rottura con un panno bianco intinto nell'olio, sale, e aceto mescolati insieme, continuando per tre giorni; il quarto poi va presa della pece, olio, e sugna vecchia, e strutto, il tutto, e ben mescolato insieme vi si pone sopra, e si cuopre con stoppa.

Storta. Fregate la parte offesa per tre giorni con lardo, mele, e vino bianco bollito tutto insieme.

Spalla slogata. Cavategli sangue dalla parte opposta a quella slogata, rimettetegliela e fregategliela con dell'acquavite mescolata con del suo sangue, il tutto caldo, e tenetlo in riposo.

Spalla smontata. Questo proviene da un forte

 col-

colpo, o fcoffa alla fpalla, ed è un vero slontanamento, tanto che fi formano degli umori vifcofi fra la caffa del petto, e la fpalla, i quali riducono l' Animale in iftato di non poter camminare, effendo più fenfibile del Cavallo. Rimedio. Prendete parti eguali d'oglio di fpigo, olio di faffo, e fpirito di vino, ungetene tutta la fpalla al Sole, o al fuoco, avendogli prima fatto un abbondante falaffo dalla vena jugulare; indi coprirete tutta la fpalla con un impiaftro fatto di parti eguali di pece nera, e refina, e di fopra ponetevi un vefcicante all' Inglefe, unto di *bafilicum* al fine della fpalla, ove fi unifce col petto, il quale fi avrà cura di far voltare col dito ogni giorno, e fi può anche cauterizzare l'Animale come s'è detto alla pag. 189.

Cofcie dislogate. Le Cofcie, a mia cognizione non fi slogano, che alla terza giuntura dirimpetto alla mammella, effendo la giuntura di fopra foggetta folo ad un rilaffamento e accavallatura di nervi; le giunture comparifcono più groffe del folito, e lo fono effettivamente: facendo camminar l'animale fi vedono fcuotere i nervi, cofa che lo fa fpeffo zoppicare, e lo rende grave: queft'è la quarta giuntura in alto nel groffo della cofcia, al di fotto dell'anca verfo le due offa, che accompagnano la coda. Rimedio. Bafta porci, fubito che fe n'accorge, l'impiaftro defcritto diffopra per la fpalla fmontata.

Quanto alla Cofcia dislogata, queft'è un offo ftravolto, o chiacciato al di dentro della cofcia, il quale efce dal fuo pofto per d'avanti, e refta in fuori, per la qual cofa l'Animale non può camminare, ma fi rimette facilmente. Per la guarigione, convien tirar la gamba in dietro, o avan-

ò avanti secondo ch'è più facile; per dar luogo all'osso di ripassare sotto la pelle del davanti della Coscia, nel tempo che quello, il quale opera, lo ajuta con le sue mani a ripassare, l'osso si trova tosto al suo posto, e l'Animale non zoppica più.

Coda incancherita. Questo proviene da qualche ammaccatura, o bastonata ricevuta; curatelo con malva cotta, e pesta, incorporata con butirro, ed olio rosato, o comune caldo, e legatelo sopra per due o tre giorni; che fa maturare, e spurgare la materia, consolida la coda, e leva il dolore; passati i tre giorni lavatela con vino, nel quale abbiano bollito delle coccole di cipresso, e fiori di granato, continuando poi a medicarla con unguento verde.

Zoppicamento. Se il male viene da freddo, lavate il piede malato, fatevi un taglio con la lancetta, lavate la ferita con orina, e ungetela con olio caldo; se viene da sangue travasato, scarnite la parte per farne uscire il sangue, e mettervi sopra della sugna vecchia; se il sangue è calato all'estremità dell'unghia, fendetela in fondo, e non nel mezzo. Nel tempo del male sopraggiungendo un enfiagione a' ginocchi, applicatevi sopra un impiastro fatto di fondata di vino rosso, mezza libbra di mele, un pugno di barbe d'ortica pungente tritate, e della farina di segala, ogni cosa bollito insieme.

Inchiodatura; cosa che succede alle bestie nell'andare a pascolare, entrando ne'loro piedi qualche sterpo: cavate lo sterpo, e versate sopra la ferita dell'olio molto caldo, mettetevi della stoppa, e involtatelo con un cencio, ripetendo questa diligenza due o tre volte, te-

nendo la bestia in riposo, che resterà sanata.

Gonfiatura de' piedi. E' un concorso d'umori, al quale va rimediato in principio, tenendo la bestia in riposo, e applicandovi delle foglie di sambuco peste con grasso fresco.

Piedi ritirati, o induriti. Prendasi delle radici di malva, e malvavisco, e facendole bollire in sufficiente quantità d'acqua, si pestano, e si passano per istaccio; quindi s'aggiungono a questa colatura mezza libbra di sugna, due libbre di buon vino, e si fa bollire finchè la sugna sia disfatta, ed allora ponendovi del seme di lino ben pesto, si fa nuovamente bollire fino alla consumazione del vino. Posto questo cataplasma sul piede vi si lascia stare tre giorni, passati i quali si rinnuova.

Storcimento di piedi. Fregate la parte offesa per tre giorni, tre o quattro volte il giorno con grasso fresco, mele, e vino bianco bollito il tutto insieme.

Stranguglioni. E' un' ammasso di umori che si forma sotto la gola, e s'ingrossano le glandule in modo, che sono capaci di soffogar l'animale. Bisogna subito aprirgli queste glandule sera e mattina con la lancetta, poscia fregare il di sotto della golla con olio laurino, e butirro fresco sbattuti insieme tenendogli il capo caldo coprendoglielo con un panno.

Cimurro. Male causato dal riscaldarsi, e raffreddarsi, e dallo stare lungamente in istalle umide, e fredde, ed all'intemperie, si conosce dall'umore bianchiccio che gli colla dalle narici, le quali sono fredde, e dall'avere gli occhj incavati, e malinconici. Prendete del ramerino, bacche di lauro, e incenso, il tutto pesto grossamente, ponetelo sopra carboni accesi, e fatene

ne ricevere il fumo alla bestia con coprirgli il capo con panni di lana, e chiudendo le finestre della stalla: nelle narici ponetegli due penne di papera legate con spago unto con sapone nero, riempiendole di polvere di nasturzio, pepe, euforbio, zenzero, e pilatro, del tutto parti eguali; che metterete nelle punte delle suddette penne, mentre gli faciliterà lo spurgo degli umori della testa, e dello stomaco. Intorno all' orecchie e alla gola fategli un' unzione con unguento di lauro, e butirro: alla fronte applicatele un impiastro composto di ragiapina oncie otto, mele oncie tre, trementina oncie tre, pece navale oncie due, e liquefatto ogni cosa in un pentolo al fuoco, vi aggiugnerete farina di cimino, bacche di lauro, e incenso, un' oncia per sorta, e poco di vino, o aceto; che farete cuocere.

Per bocca poi dategli tre oncie della seguente decozione. Noce moscada, spigo nardo, cannella, garofani, imperatoria, ingenziana, aristologia, bacche di lauro, zenzero, pepe, incenso, di tutto mezz' oncia ridotto in sottilissima polvere, e incorporato con vent' oncie di mele spumato. Questa confezione la potrete conservare per i bisogni, essendo buona per tutte le malattie del corpo causate da frigidità, e quando il bue patisce dei dolori, dateglicla nel vino.

Rogna. La principal cagione di questo male è la corruzione di un sangue troppo riscaldato che viene alla cute: cavate sangue dalla vena del collo dell' animale, lavando il male con la sua orina, aceto, e butirro, parti eguali, e tartaro di vino; con sale quanto basti; se non guarisce ungetelo con unguento composto di libbre u-

na circa grasso fresco, mescolato con sedici oncie d' olio d' uliva, due oncie di zolfo vivo, altrettanta mirra, e una mezz' oncia d' alume di piuma pestati insieme, e posti in sedici oncie di buon' aceto, e fregandone il corpo dell' animale, risanerà.

Morso di Serpe, vipera, o aspidi. Si conosce dal veder l' animale camminare stornito, mentre per la forza del veleno non vede, e per le narici gli scorre un poco d' umor gialliccio, con gonfiarsegli la testa, come pure dove ha ricevuto il morso, e per tutta la vita gli sogliono comparire certi tumori come noccioli, tenendo gli occhi lagrimosi, e gonfi. Ottimo contravveleno è il mitridato, la teriaca, l' antidoto di Galeno, l' orvietanò con vino, o l' orina umana; basta dargli oncie due di uno de' suddetti contravveleni con vino, o orina una caraffa: è bene ancora dargli una caraffa di decozione di dittamo. Sopra la morsicatura darete più colpi con la punta della lancetta, acciò esca il sangue concorso, ed il veleno, e a quest' effetto vi si mettono le ventose; dopo legatevi sopra con pezza della teriaca con due goccie di vino, o orina, o schiuma di cavallo, e guardatevi di non cavargli sangue, ma procurate bensì di fare la suddetta cura il più presto che potrete prima che si sparga il veleno per tutto il corpo.

Offesa del rospo. Quando le bestie sono coricate alla campagna in luoghi paludosi, se gli accosta a' fianchi il rospo, e con la bocca, schiuma, e fiato offende la pelle, e dove tocca, vi si forma una piaga nera, e cade il pelo: radete bene il luogo offeso, e poneteci le ventose, acciò tirino fuori il veleno; poi legateci

teci sopra teriaca due parti, ed una di storace liquida, e ciò farete per due giorni, continuando dopo a medicare con cenere d'un altro rospo, e filiggine incorporata con olio d'ipericon, ovvero olio comune.

Morso de' Cani arrabbiati. Due specie d'insetti entrano nella composizione di questo rimedio, i quali è necessario ben distinguerli. Il verme di Maggio è un insetto chiamato *Melo*, che da alcuni vien detto scarafaggio, ma malamente. Questo verme è di due specie, quel della prima è chiamato da Lineo *Meloe Proscarabæus*, ed altrove da *Fauna*, *Anticantarus*. Egli ha la grossezza d'un dito, e qualche volta la lunghezza d'un pollice e mezzo; e la femmina è più grossa del maschio. Non ha ali, ma soltanto delle picciole guaine d'ali, che arrivano fino alla metà del Corpo. Queste sono morbide, nere, punteggiate, e senza splendore; non vola ma lentamente cammina. Tutto il suo corpo generalmente è molle, nero, variegato però d'azzurro, di verde, e di giallo: la testa, le zampe, e il ventre tendono più al rosso che al violetto. Le antenne sono composte di dodici articolazioni più grosse nel mezzo, che all'estremità. Le zampe d'avanti, e di mezzo hanno cinque giunture; quelle di dietro solo quattro. Quando si pone nell'oglio, l'insetto muor subito: e quando toccasi tramanda da tutte le giunture una materia oleosa, e tenace di color giallognolo, che s'attacca alle dita, e questa materia, come pure l'insetto, ove si schiacci manda un odore aggradevole. La seconda specie di verme di Maggio chiamasi da Lineo *Meloe Majalis*; questa specie è più piccola, ed ha nella parte inferiore del corpo degli anelli rossi,

 che

che la distinguono dalla prima, e questa pure toccata tramanda un liquore odoroso. Questi due insetti formano il principale ingrediente dello specifico di cui si parla. Stanno essi più comunemente nei navali, nei prati, e nei poggi Soleggiati, e debbonsi raccogliere nel Mese di Maggio ne' giorni più asciutti, e più caldi. Siccome al minimo tocco tramandano l'accennato liquore, ch'è l'ingrediente essenziale; così affinchè ciò non avvenga, si devono prendere con un pajo di fuscellini a maniera di mollette, e si ripongono delicatamente senza toccarli mai, in un vaso di terra, o di vetro. Recati a casa, essendo ancora vivi, si dee con una forbice sottile troncare destramente il capo, sopra un vetro ove siavi del mele puro, e lasciatovi entro cadere il capo, si chiude il vetro, e si ripone in un luogo moderatamente fresco. Se col tempo il mele s'asciugasse, se ne può rifonder dell' altro, potendo il tutto conservare in tal guisa per due o tre anni. In una quarta di mele, che corrisponde ad una pinta di Francia, se ne posson riporre de' neri cento, e settantacinque degli altri di color d'oro.

L'amministrazione dello specifico è la seguente. Prendasi I. ventiquattro di tali insetti conservati col mele che lor s'attacca. II. Quattro semionce di teriaca. III. Due dramme di legno d'Ebano. IV. Una dramma di radice serpentina di Virginia. V. Una dramma di limatura di piombo. VI. Venti grani di *Eberesschen Sebusamm*. (Il Sig. Wilmet per queste voci intende l'agarico, o il fungo dell'orto, o frassino silvestre.) Finalmente un poco di mele in cui sono stati conservati gli insetti. Non avendo teriaca, si può supplirvi colla marmellata di ginepro.

Li

Li sopraddetti ingredienti si manipolano come segue. I. Cavati appena gl'insetti dal mele si tritano sottilmente sopra un piatto ben netto con un coltello, o con altro stromento. II. Vi si deve quindi mescolare la teriaca, o marmellata. III. Si aggiugne la polvere d'Ebano grattuggiato, e stacciato finalmente. IV. Lo stesso si fa colla radice serpentaria di Virginia. V. Il medesimo pure coll' *Eberefschen-Schusamm*. VI. Si pone la limatura di piombo. VII. Finalmente il mele, e si mischia tutto di mano in mano; se la massa è troppo densa, vi s'aggiugne dell'altro mele, finchè formasi una specie d'ellettuario. Il rimedio allora è pronto. Per conservarlo, dee chiudersi in un vaso di vetro, e riporre in un luogo temperato; ma bisogna avvertire di non farne troppa quantità in una volta, poichè è soggetto ad ammuffire, ed allora perde assai della sua efficacia.

Quando adunque la bestia è morsicatá da cane arrabbiato, si deve tosto rinchiuderla in luogo separato, senza lasciarla prendere aria finchè terminata non sia la cura, la quale dura talvolta dalle 24. fino alle 48. ore, e talvolta anche più. Siffatto luogo conviene in appresso purgarlo, altrimenti sarebbe agli uomini, ed alle bestie pericoloso. Quindi per curarle è d'uopo tenerle per 24. ore senza dargli da mangiare, e per dodici senza bere. Se vi ha piaga, convien lavarla con aceto di vino, o di birra (mescolando in quest'ultimo un poco di sale) ed in mancanza di aceto con acqua salata pura. Quest'acqua, o quest'aceto debbonsi tener caldi, fasciando la piaga col soprapporvi dell'unguento di bassilico, o del butirro fresco ben salato, aggiugnendovi spesso dell'oglio di Scorpioni,

ni, o con olio d'oliva ove siano stati i suddetti insetti, e in appresso distillati, affinchè la piaga rimanga aperta per qualche tempo, e si purghi bene: gli stessi rimedj serviran pure a risanarla. Nel lavare la piaga, deesi usare molta attenzione, affinchè non vi si chiuda il veleno, e si mescoli quindi col sangue. Que'che assistono a siffatta cura debbon prender anch'essi una qualche dose del suddetto specifico, per prevenire ogni danno che tirar ne potessero o dall'alito, o dalla bava. Quando il morso non abbia fatto piaga, ma una semplice ammaccatura, questa si dee fasciare, e tenere ben calda. Se ella cagionasse assai dolore, si può alla notte porvi un unguento vescicatorio, ed allorchè questa alzi vescica, si apra tosto, e si curi come le piaghe accennate di sopra.

Il suddetto rimedio è buonissimo per Cavalli, Buoi, Vacche, Porci, Pecore, Capre, Cani, e Volatili. Accadendo pertanto che alcun animale sia morsicato da bestia rabbiosa, si dovrà farne prendere la porzione giusta l'età, e qualità delle bestie.

Alli Cavalli, Buoi, e Vacce in età adulta dram. 3. grani 30. A mezza età dram. una, grani 45. Quando sono di poche settimane dramme una. Alli porci in età adulta dramme 2., grani 30. di mezza età dram. una, grani 50. Essendo di poche settimane dramme una. Alle Pecore, e Capre in età adulta dramme una. A mezza età dramme una. Essendo di poche settimane grani 50. Alli Cani in età adulta dramme 2. A mezza età dramme una, grani 30. Quando sono di poche settimane dramme una, grani 10. Alli volatili in età adulta dramme una. A mezza età grani 35. Avvertendo però, che ai Cavalli, ai Buoi,

Buoi, alle Vacche ecc. la suddetta porzione si deve dare metà alla mattina, e metà alla sera.

Mal di Cervo. Questo male è pestilenziale, e facilmente si comunica, di modo ch'è necessario curare tutte le bestie dalle corna di un luogo, nel quale qualcheduna siane stata assalita, anche avanti che se ne risentono, e medicar le infette dentro le ventiquattr'ore, altrimenti periscono nel seguente modo. Hanno il collo inflessibile, mediocremente enfiato, come pure la testa, provenendo questa malattia da un'acqua rossa, la quale scorre fra pelle, e carne, tanto al collo, che alla testa, che le rende furiose, pazze, e come rabbiose: quest'acqua rossa rode, e corrompe con sollecitudine quasi eguale alla cancrena. Si pretende, che questo male sia cagionato dallo sterco d'oche salvatiche, (non saprei approvare quest'origine, o almeno che fosse l'unica) che si trova nelle pasture, e che vien mangiato con l'erba dalle bestie, che ne sono infette, la corruzione delle quali si comunica ben presto alle altre. Rimedio. Bisogna cavare sangue dalla vena dell'occhio sinistro circa un'oncia e mezza di sangue per ciascuna bestia dalle corna, alla riserva delle Giovenche; alle quali se ne leva meno: la mattina del giorno seguente porrete in una caldaja sul fuoco tanto vino bianco, e tanto buon sidro vecchio (quest'è un liquore preparato di pomi) secondo la quantità delle bestie che avrete, a ragguaglio di sedici oncie per bestia; ed inoltre per ogni bestia due soldi di canella in polvere, due grossi d'estratto di ginepro, il tutto infuso in detto vino, o sidro, che lascierete per un'ora sul fuoco senza bollire; dopo di che ne darete a bere a ciascuna be-

bestia sedici once, osservando di darne mezzo alle Giovenche.

Pidochi, o *sia Vermini*. Per distruggerli stropicciategli il corpo con unguento composto della sua orina, e pece resina disfatta nel vino bianco, e butirro salato.

Mosche. Sono le mosche un tormento importuno alle bestie: ungete intorno agli occhj, e in quelle parti dove sogliono dargli più fastidio con la seguente composizione, che ne vedrete l'effetto. Aloè epatico con collaquintida, fiele di bue, e ruta con assenzio, che farete bollire con un poco d'olio, e aceto, e cotto che sia, colatelo, e servitevi al bisogno di questa unzione.

Emorragia nel naso. Si ristagna per mezzo d'uno, o due salassi dalla vena del collo secondo la forza dell'animale, e la quantità del sangue che ha perduto; si fa quindi che entri nell'acqua fino al ventre per un quarto d'ora essendo d'Inverno, e per un'ora essendo Estate.

Ferita di corno, che gli apra il ventre. Convien usare la diligenza di ben pulire la ferita con acqua tiepida, come pure le budella, se si vedono; indi si ricuce la pelle ben unita con filo doppio, e s'unge la parte fino alla guarigione, che sarà circa otto giorni, cioè con grasso di porco, la metà, e più di sapone di Marsiglia tritato minuto, e acqua vite, il tutto bollito insieme, e caldo ungerne sopra e attorno la cucitura: il giorno seguente alla prima medicatura l'Animale sarà un poco gonfiato, bisognerà aprirgli la pelle in alto alla fine del fianco un pollice e mezzo di lunghezza, la punta all'ingiù, senza tagliare molto a fondo nel-

la

la carne sulla quale vi porrete un impiastro composto metà di pece nera, e metà di pece di Borgogna sopra un panno nuovo, che applicarete moderatamente caldo; se accadesse, che il detto impiastro cadesse prima di sette, o otto giorni, ne rimetterete un altro simile, avendo però attenzione che l' animale mangi poco per sei in sette giorni.

Per ammazzar le pulci. Prendete un bocale di buon aceto, nel quale porrete in infusione per ventiquattr' ore due oncie di *Stafisagria*, ed una mezz' oncia di pepe, il tutto pesto, passate le quali ne laverete l' animale qualunque sia; v' è chi adopera l' Arsenico, ma questo rimedio è pericoloso, danneggia l' animale, e gli brucia la pelle.

Cauterizzare come, e con qual materia. Consiste questo nel pizzicare per due pollici e mezzo circa di larghezza la pelle sopra il petto, e forarla da una parte all' altra con una grossa lesina, e passarvi una radice d' elleboro nero, della grossezza d' un grosso filo di ferro, dalla quale si sarà prima cavata con un coltello la pellicella, o scorsa nera; indi si passerà dentro in modo, che ciascuna estremità esca fuori da' due fori fatti, tirando la pelle dalle due bande, affinchè la detta radica posi sopra il petto, lasciandola così; si ammasserà in questa parte la sovrabbondanza di umori, che ha l' Animale, i quali in seguito si dissiperanno da se stessi.

Per far andar via il latte. Ecco due buoni mezzi per far disseccare, o andar via il latte. 1. Mungete del latte in un vaso, che tenga circa una scodella, nel quale si aggiugne un soldo di Trementina di Venezia, che si farà scaldare

d' a-

d'avanti al fuoco, tanto che sia liquefatta senza bollire; lavatene bene la mammella al più due o tre volte in due o tre giorni di seguito. 2. Fate sciogliere della vecchia argilla in del buon aceto; aggiugnendovi per tre soldi di sangue di drago, e imbrattatene le mammella due, o tre giorni di seguito: osservate ch'uno de' due rimedj basta per farlo andar via.

Del latte sparso nella massa del sangue. I sintomi di quest' accidente sono, quando la bestia divien trista, e mansueta; gettando talvolta il latte per le narici; ciò proviene dalla troppa quantità di latte, che ha una Vacca, alla quale si fa andar via, che per la sua rivoluzione fa gran rovina nella massa del sangue, se non si usa l'attenzione di prevenir quest' accidente; quando si fa andar via il latte ad una Vacca, che ne ha molto. Convien dunque cavarle sangue dalla vena jugulare bene spesso tre volte in tre giorni di seguito, e darle in oltre due o tre bevande in ciascuno di detti giorni, per purificare il sangue; composte di sedici once d'acqua della fucina d'un Marescalco, la più vecchia, che colerete per un panno, dopo di che vi aggiugnerete due oncie di resina in polvere lasciandovela in infusione a freddo diciott'ore in circa, aggiugnendovi poscia un'oncia di fegato d' Antimonio, e datagliela a bere.

Vapori di terra, che spesso si giudicano punture di bestia velenosa. Questi vapori che provengono dalla cattiva esalazione della terra, essendo le vacche sdrajate con le mammelle sopra la terra, la qual cosa lor produce un'enfiagione molto dura in una parte della mammella solamente, e impedisce il poterle mugnerle, e così molto più si accresce l'enfiagione, e l'

in-

infiammazione: bisogna usar diligenza, e procurare di cavar più ch'è possibile il latte quindici, o venti volte il giorno; per impedire l'infiammazione, perchè la Vacca non perda il capezzolo, il foro del quale si riturerebbe. Convien osservare di non unger giammai questa parte con droghe troppo calorose, o troppo forti; ponete in questo capezzolo una picciola pena dell' estremità; per conservare il foro aperto, ed una volta il giorno fino alla guarigione ungere la mammella con del butirro un poco caldo, la composizione del quale si è descritta alla pag. 202.

Delle galle che vengono a' capezzoli. Le galle provengono da esalazioni della terra, da un tempo troppo piovoso, e troppo freddo; le Vacche vi sono soggette particolarmente quando dormono fuori; avendo figliato di fresco; o quando entrano troppo spesso nell'acqua fino alla mammella. Per guarirle è necessario prendere una mezz'oncia di bianco di cerusa, mezz'oncia di miniera di piombo, mezz'oncia di litargirio d'oro; il tutto in polvere; che mescolarete nel grasso di porco strutto, e ne ungerete la Vacca dopo averla munta; e questo lo farete due volte al giorno.

Delle crepazie, o settole, che vengono ai capezzoli. Basta far struggere della cera vergine con dell'olio d'oliva, ed ungerli due volte al giorno dopo aver munta la Vacca.

Se.

Segni d' Aborto, con la maniera di raddrizzare il Vitello mal situato.

Quand' una Vacca è malata per abortire, muggisce, batte co' piedi la terra, e si scontorce come se fosse assalita dal male del ventre, le geme la natura, e getta de' filacci; quando vedrete questi sintomi bisognerà col pugno esaminare il vitello. Al tatto sentirete la sua positura, e secondo che dee esser alto, a proporzione del tempo, che la Vacca è pregna: bisogna esaminare ancora dall'altro fianco, se vi si trova, quest'è segno, ch'è fuor di luogo; conviene sapere inoltre se è morto, o vivo: quello ch'è vivo, è movibile al tatto, e ondeggia; ed al contrario quello ch'è morto, è immobile. Nel caso che il vitello sia puramente fuori di posto, converrà prendere un panno, che si passerà di sotto il ventre, sollevarlo dolcemente a poco a poco in quattro persone, le quali, quando saranno stracche, lo ricaleranno parimente con dolcezza, dopo il che riesaminare col tatto se è risalito e ritornato al suo posto; se nò, ripetete fino a tre volte la medesima operazione; allora, se non è tornato al suo luogo totalmente, è segno ch'è molto debole, o morto: come pure, se allettando dolcemente il panno, la Vacca nel tempo stesso s'abbassa, è segno che il Vitello è morto, o che ha i quattro piedi all'insù verso la parte superiore della Vacca. Si sente al tatto il Vitello, che ha i piedi all'insù, in due luoghi, nell'istessa parte che si sente la Vacca pregna di due Vitelli, con la sola differenza che i due Vitelli sono posti accanto; e al contrario, quando il Vitello è rivol-

voltato; si giudicherebbe di sentirne uno in alto, ed uno a basso; da questa positura non può rimettersi al suo posto, bisogna estrarlo fuori, come si farebbe d'un Vitello morto, purchè vi sia il passaggio, come spiegheremo nell'operazione del parto del Vitello.

Ritornato il Vitello al suo posto, salassate la Vacca dalla vena jugulare, la qual cosa farà che non abortisca, e non figlierà, se non alla fine del tempo, che dee portarlo, ch'è ordinariamente nove mesi, qualche volta quindici giorni, o tre settimane dopo: osservarete, che sostiene più all'erba, che al secco, non ostante ve ne sono di quelle, le quali abortiscono un istante dopo che il Vitello è ritornato al suo posto, ma con assai più facilità di quello, che se fosse fuor di luogo.

Vi sono delle Vacche, che non sono aperte, cioè a dire, che non hanno sufficiente passaggio per andare a creare il Vitello, il quale, restando in corpo alla Vacca, si assoda come una palla, ma non per questo la Vacca perisce, avendone gran cura; molte ve ne sono però, che periscono, quando in vece d'assodarsi, dà in corruzione. La Vacca, che ha nell'utero il suo Vitello assodato, non cerca più il Toro; è facile l'essere ingannati in un mercato, e comprarla per pregna, poichè si trova il Vitello al tatto, e del latte da pregna nella mammella per più di due mesi, e anche tre; ma al tatto dovette sentire ch'è immobile, e morto: bisogna tener queste Vacche quasi dieci mesi, o un anno ben nudrite, soprattutto in principio, quando il Vitello si assoda, poichè mangiano di più e divengono magrissime in quindici giorni di tempo: alla fine di dieci mesi, o prima, se la

erba è cresciuta, si metteranno queste Vacche all'erba per ingrassarle, e s'ingrasseranno come le altre: i Mascellari troveranno ancora il Vitello assodato nell' utero.

Operazione del parto del Vitello.

Bisogna fare scaldare dell' acqua netta, un' poco più che tepida, e lavarsi il braccio e la mano ciascuna volta che l' introdurrete nel corpa; s'è possibile passare due o tredita nell' imboccatura dell' utero, a forza di tentare vi si passerà la mano, ed il braccio, se al contrario non vi può passare che un dito, e che il foro sia in giro, è segno che l' utero è rivoltato, cioè a dire che ha fatto un mezzo giro, ed è impossibile il penetrarvi.

Operazione. Quando s' è entrato, convien sentire la positura del Vitello, e voltarlo, se è possibile, nella vera posizione, che dee stare, per venir fuori, ch'è i due piedi d'avanti, sopra i quali è la testa dopo di che avanzando un poco i piedi, tenendo la testa sopra, vi passerete una cordicella, la quale abbia all' estremità un cappio, o nodo scorsojo, che introdurrete nel corpo, lasciando fuori l' altra estremità, per servirvene; essendo giunto alla testa approfonderete con l' unghia la placenta nel luogo corrispondente alla gola, e passerete il cappio della detta corda sotto la gola alla mascella inferiore, stringendolo, o serrandolo bene, sempre però che la detta testa sia ben situata sopra i piedi, poi tirerete i due piedi con la mano, ch'è fuori, di modo che tutto venga insieme: giunto all' imboccatura tirerete sempre a poco a poco, e a misura, che la Vacca fa i suoi sfor-

zi,

zi, finchè il Vitello sia venuto fuori. Siccome però succede spesso che ve ne sono di quelle, che non si ajutano punto per il parto, e che si ha il braccio troppo corto, per potere prendete il Vitello, ó rivoltarlo, prendesi in quattro persone un panno, per sollevare il ventre, o un asse in due, il che facilita a chi opera l' arrivarvi. Accade qualche volta ancora che il Vitello viene innanzi con la parte di dietro, o è così disposto; ed è impossibile il rivoltarlo dall' una all' altra parte; si può farlo venire in questa forma, tirando i due piedi di dietro, e la coda. Quando un Vitello presenta i piedi d' avanti solamente senza la testa, bisogna guardarsi dal tirarlo, perchè qualche volta la testa è rivoltata sopra le spalle, o è basso verso la mammella della Vacca, e vi vorrebbe troppa violenza per farlo venir così; ma si rispingono i piedi nel corpo per farvi unire la testa, come s' è detto sopra. Siccome vi sono de' Vitelli difformi, e di membra storte, questo parto è bene spesso difficilissimo; non ostante non bisogna attaccarvi de' cavalli, come fanno alcuni: ma si può legar la Vacca con due corde per le corna; ed essendovi gente a sufficienza, tirare a misura, che la vacca si sforza, e non altrimenti. Se accadesse che una Vacca nel farla partorire si fosse sforzata nell' imboccatura, pongasi un cerotto sopra i reni, nel luogo corrispondente alla detta imboccatura, di pece navale, incorporandovi una mezz' oncia di miniera di piombo, tre grossi di verderame, mezz' oncia di bianco di cerusa, due grossi di zucchero bianco, due soldi di pepe, e tre grossi di litargirio d'oro, e lo distenderete caldo sopra un panno, e dopo lo scalderete con una padella di fuoco: osservate, che

quando l'operazione del parto è lunga, si può dare alla Vacca del sidro, del vino, per fortificarla, come anche dopo l'operazione. Può succedere che una di queste bestie saltando come il Toro una sopra l'altra, e ferisca ne' reni, o nell'imboccatura; in tal caso vi si metterà lo stesso cerotto di sopra.

Purgare o far purgare.

Si può purgare con la mano, o far purgare con bevanda. Purgare con la mano, si fa con seguitare il tralcio, che pende alla natura, e andare staccando all'intorno la placenta, a fine di poterla avere.

Per far purgare, se le danno due bevande in ventiquattr'ore composte ciascuna di sedici oncie di lievito di pane, e un'oncia di teriaca, disfatti in sedici oncie di buon sidro, senza darle quasi nulla da mangiare, finchè non sia purgata; replicando questa bevanda fino a tre volte, se il bisogno lo richiede.

Della Matrice, che si presenta, e ch'è uscita fuori del corpo.

Vi sono delle Vacche, le quali fanno vedere la loro matrice prima di fare il Vitello, la qual cosa impedisce qualche volta il parto; altre la gettano dopo il parto, nello sforzarsi, sia per purgarsi, sia per causa della matrice istessa, la quale trovandosi al passaggio, obbliga la Vacca a gettarla fuori.

Operazione. Bisogna nettare bene la matrice con un panno fino, e dell'acqua tiepida; e sostenendola con un panno bianco, si ripassa gentil-

tilmente senza ammaccarla sino al di là dell' imboccatura, dove si ritrova al suo posto per timore che la Vacca non si sforzi a nuovamente gettarla fuori; conviem porle sul dorso una bisaccia piena di sassi, e metterle molto concime sotto i piedi di dietro, per tener questa parte più alta del d'avanti: per quarantott'ore non bisogna darle molto da mangiare, osservando che ve ne sono di quelle, che si è obbligati a farle smaltire la ripienezza.

Non parlerò del popparsi, o lasciarsi poppare, del perdere il latte, nè dall' apparecchiar le Vacche in latte cioè a dire, intridere la mammella, come fanno i Sensali, essendo tutto questo bastantemente cognito al pubblico.

Rotture. La cura delle rotture è facile quando sono in luogo che si possono fare le fasciature, come sarebbe nelle gambe, e in fondo alle coscie, ove possano stare facilmente. Per curarle dunque conviene tirar con forza in su, e in giù; per tirare in su si fa per mezzo d'un panno, che si passa sotto la coscia; o la spalla essendo l'animale sdrajato in terra sulla parte opposta, poi tirando forte, quello che opera ripone le due parti dell' osso una sopra l'altra, cioè, estremità a estremità, e nel tempo, che si tengono così vi si applica un piumacciuolo inzuppato nell'acqua vite, indi una fascia, che faccia tre giri, e dopo un' altra che facci tre altri giri per verso contrario; allora si pongono dall' alto fino al basso de' piumacciuoli a sei o otto doppj, quanti ve ne occorrono, per empire tutt' i vuoti, due assicelle di legno, e sopra una assai lunga fascia. Indi è necessario osservare, che non si dee strignere nè poco, nè molto, ma bensì a discrezione, affinchè

chè le fascie tengano le ossa nel loro stato, e che non rimanghi impedita in conto alcuno la circolazione. Nel tempo di quaranta giorni si formerà il sopraosso, passati li quali si caverà la fasciatura ungendo con burro composto come alla pag. 202. al quale aggiugnerete un poco di burro fresco, e questo per otto giorni, due volte al giorno, per rendere più agile, e dare un più pronto nudrimento alla parte, nel decorso de' sopraddetti quaranta giorni si lascierà l'animale in libertà, cioè, senza sostegno, poichè si guarderà da se d'appoggiarvisi sopra.

Preservativi contro i mali contagiosi delle bestie grosse.

Prendete dell' *ethyops* minerale composto di due parti di fior di zolfo, e una di mercurio crudo bene sbattuto insieme, finchè il mercurio non si distingua dall' antimonio crudo ridotto in polvere finissima, e di ciascuno tre dramme per la minor dose, e quattro per la maggiore, mezz' oncia di teriaca di Venezia; mescolate ogni cosa con una sufficiente quantità di fior di farina, latte fresco, facendone una pallottola, che la darete alla bestia grossa in quel tempo che può credersi abbia il corpo vuoto, continuando per dodici o quattordici giorni di seguito; si dee però tralasciarne l' uso subito che la bestia ha intieramente perso l' appetito, e che ha un flusso di ventre violento. Non v'è precisione alcuna di regolamento nel tempo che la bestia prende questo preservativo, solo, che siccome è destinato per prevenire la malattia, così non bisogna darlo a veruna bestia quando è manifestamente attaccata dal male.

Un

Un utile preservativo è ancora il cauterio sotto la gola o vicino alla mascella inferiore a'buoi, ed a'cavalli nella parte interna d' una coscia, tenendolo aperto qualche settimana, medicandolo con mele, polvere o radice di elleboro nero, di genziana, o di foglie di sabina. Non si tralasci di profumare le stalle come si è detto sopra a' *preservativi per le differenti malattie contagiose del bestiame*.

Persuasi alcuni che dal pascolo bene spesso provenghino diverse malattie alle bestie tanto minute che grosse, si sono astenuti dal mandarle alla campagna dalla fine di Settembre al principio d'Aprile, tempo in cui regnano nebbie e guazze, ed in tal guisa gli è riuscito preservarle da ogni malattia pestilenziale.

Rimedj per le malattie contagiose:

Le malattie contagiose sogliono esser principalmente causate dalla calda e secca stagione, o da una general corruzione dell' aria che si comunica nel sangue, e l'infezione passa da una bestia nell'altra. I sintomi che accompagnano per lo più simili contagi o morìe, sono, un abbassamento e gonfiezza della testa, un roco mormorìo nelle fauci, un respiro ansante, palpitazione di cuore, vacillamento del corpo, quantità di umori viscosi negli occhj, fiato caldo, e lingua lucente.

Nelle *Transazioni Filosofiche* è riportata una notabile morìa di animali, che infestò i paesi degli Svizzeri, della Germania, e della Pollonia, e che sembrava dilatarsi per mezzo d' una nebbia di color ceruleo, ed il bestiame che pasceva in que' luoghi dove caduta era tal neb-

bia restava oppresso dal male, e tristo e grave in ventiquattr'ore se ne moriva, e unitamente alle bestie morivano pure quei custodi che le governavano senza prendere certe precauzioni per la propria salute. L'effetto che causava il male nelle bestie era una corrusione nella milza, e nella lingua. Fu da alcuni attribuito questo contagio ai nocivi vapori tramandati dalla terra agitata e scossa da tre terremuoti accaduti nelle vicinanze dov'ebbe principio il male; ed altri giudicarono provenisse da una gran moltitudine d'insetti volanti. Il rimedio sì preservativo, come curativo un tal male, fu filiggine, polvere da schioppo, zolfo, e sale, parti eguali, con tant'acqua che servisse a farle inghiottire una cucchiajata di dette polveri unite insieme.

Quando una bestia è attaccata dal male contagioso, diviene malinconica, tiene la testa bassa, perde l'appetito, le lagrimano gli occhi, manda moccio dalle narici, ha delle palpitazioni di cuore; nel toccarla sentesi un tremito per tutto il corpo; le vengono de'tumori grossi come piselli nell'ano, e qualche volta sulla lingua. Raschiate con un cucchiajo, o un pezzo d'argento codesti tumoretti fino a fargli sanguinare un poco, quindi prendete un pugno d'edera terrestre, tritatela, e fregatele le parti raspate: se sono nell'ano, ponetevi dopo de'porri, e lasciatevegli stare, ma non già se sono sulla lingua. Inoltre se gli dà per uso interno una bevanda composta di quindici in sedici oncie di latte fresco, quattro, o cinque rossi d'uova fresche, due pugni di seme di canapa ben pesto, una carica circa da fucile di polvere da schioppo pesta, se il bue è grosso, e due

ter-

terzi se è piccolo, ed un poco di sapone.

Altro rimedio. Prendete un bicchiere d'acquavite, stemperatevi dentro quanto una noce d'orvietano, ed una carica di polvere da fucile, e fatelo bere per alcuni giorni alla bestia. O pure secondo altri prendete circa sedici oncie d'aceto, tre cucchiajate di zolfo, una cucchiajata di sale, e una di pepe; bollito che abbia un momento, gettatevi tre pugni di filiggine di cammino bene schiacciata, e mescolata con uno stecco, poi riposata questa bevanda per mezz'ora fatela prendere con l'ajuto d'un imbuto, o d'un corno alla bestia malata, che se n'è trovato del vantaggio usandola subito scoperto il male.

Le bestie malate si tengono in stalla a parte, ove si fanno de' profumi, come si è detto sopra a' *preservativi per le differenti malattie contagiose del bestiame*, tenendole pulite dal letame, sotterrandolo perchè con la sua malignità non infetti le altre bestie, come pure se morisse qualche bestia va sotterrata in fossa assai profonda; e il giorno si dia dell'aria alle stalle, e la notte si tengano chiuse, facendovi de' fuochi, e suffumigj. Inoltre la mattina, e due o tre volte il giorno bruciate sotto il naso della bestia un pugno di bosso tenendola in quel tempo coperta, ed altrettante volte fate prendere nell'acqua tiepida delle bacche di ginepro pestate, o macinate con un poca di vena, che se ne sono veduti de' buoni effetti.

Burro aromatico, anodino, risolutivo, e mollificante.

Cogliete alla fine di maggio, o al principio di Giugno, due grosse manciate di ciascuna delle quì sotto descritte piante, dalle quali si caveranno i fusti grossi, mettendo tutto in una caldaja con aggiungervi sedici libbre di burro fresco, e due boccali di grosso fondacchio di buon sidro, o di vino, che si farà cuocere sopra il fuoco per sette, in ott' ore: quando sarà cavato dal fuoco, e mezzo raffreddato, si premeranno le dette erbe con un grosso panno per estrarne il liquore, che si porrà in de' vasi, senza totalmente empirgli, perchè nei caldi fermenta, osservando di ben coprirgli: avvertite, che con questo non bisogna ugnere sopra le piaghe, ma bensì l'intorno, e sopra l'enfiagione solamente; questo burro è buono per la tenzione de' nervi, per la caduta delle budella, e per l' enfiagione; in una parola risolve, calma il dolore, ammollisce, e ajuta la circolazione, e nudrisce la parte. Ecco i nomi dell' erbe, che compongono questo burro.

Benedetta, o Cariofilata, Anagallide de' fiori rossi. Bassilico, Puleggio, Timo, Osmarino, Salvia, Spigo, Isopo, Santoreggio, Maggiorana, Lauro Balsamo del Perù, Balsamo comune, o sia Menta, Papavero selvatico, Melissa, Parietaria, Seneccione, Spinacce, Cipolle di Giglio, Radice di Consolida, o Orecchia d' Asino, Iperico. Scrofularia maggiore, Lino salvatico, Cardo d' Asini, Cicula, Solano. Persicaria. Camamilla, Meliloto, Fiori di Zafferano, Fiori d' Ebbio, o di Sambuco, Bardana;

Giuf-

Giusquiamo, Malva, Sempreviva, Mandragora. Tasso barbasso. Cinoglossa, o Lingua di Cane. Malvavischio, Mercuriale. M. J. Boutrolle.

Ma per quanto vantaggioso, ed utile sia, ed anche esser possa il quì descritto *butirro aromatico*, non si può negare che la quantità delle erbe inservienti a comporlo, non lo rendano alquanto malagevole, ed assai lontano dalla simplicità, e facilità della maggior parte degli altri rimedj, in queste malattie descritti.

Malattie del bestiame minuto, o da lana, e suoi rimedj.

Diverse malattie delle bestie minute provengono dal lasciarle bere acque molto fredde allorchè sono riscaldate, dal mangiare de' funghi, de' quali sono infinitamente ingorde, dal pascere erba con guazza, o ruggine in luoghi ove si sollevano delle nebbie, e cade il melume, o frequenti e copiose pioggie; ovvero erba ancor tenera nata in terreni, i quali trovandosi spogli di sali, perchè sfruttati da altri prodotti, non possono somministrarle la necessaria sostanza, onde cresciuta a forza d' acqua, la di cui delicatezza fa che ne mangiano in troppa quantità, nè altro da essa ritraggono che un nudrimento acquoso; cose tutte che gli cagionano la tosse umida, la tisichezza, la durezza di polmoni, l' idoprisia di petto, l' inzuppamento di fegato, ove s' anidano alcuni vermetti, l' idropisia del basso ventre, ed il marciume: Qualche volta ancora sono pregiudiciali le nuove erbe che vengono alla Primavera, poichè trovandosi allora la terra in tutta la sua for-

forza produttrice, contengono una quantità di sughi e sali, che non possono le bestie sostenerne la sostanza, e a poco a poco periscono; onde un esperto pastore, che sia informato del vigor de' terreni indugierà a condurre gli armenti in simili pascoli quando l' erba sia più forte. Da abbondanza d' umori dipendono inoltre le malattie, per lo che giova assai cavarle per tempo sangue. Vogliono alcuni pastori che il sugo delle bacche di sorbo salvatico cotte in modo da formarne uno sciroppo le renda sane dalle dette malattie; ma siccome riesce meglio prima impedire il male, di quello sia il risanarle quand'è venuto, così non v'è cosa più giovevole quanto il porre un sacchetto di sale appeso nella stalla, ed esse entrando non mancheranno ad una ad una di andarlo lambendo. Pietro Crescenzio per distintivo che sono malate dice, che vanno colla testa bassa, che aprendo gli occhi si vedono certe vene grosse e bianche, le quali sono sottili e colorite allorchè si trovano in salute.

Ascesso, che si conosce al gonfio: allorchè è maturo, fatene, aprendolo, uscir le materie, e versate nella piaga della pece liquefatta, e del sale bruciato, e spolverizzato; quindi fate prendere alla pecora della teriaca stemperata nell' acqua. Il rimedio suggerito per i tumori interni delle bestie grosse, si pratica ancora con le bestie minute, a riserva della quantità, la quale si ristrigne a dramme quattro per un montone, o castrato, e per gli agnelli a proporzione dell' età. E siccome si rende difficile il far inghiottire tanto alle bestie grosse che minute tutte le polveri notate in detto rimedio, così potrebbe farsene un elettuario, legandole nell'

istes-

istessa dose e quantità con uno Sciroppo di ginepro, o altre piante aromatiche, e questo stemperarlo come la teriaca nel vino per le bestie grosse, e nell'acqua per le minute.

Zoppicamento proveniente da unghie immorbidite: tagliate l'estremità dell'unghia guasta, ungendola con olio vecchio di noce, e un poco d'allume polverizzato, che abbiano bollito insieme in un pajuolo di ferro. Ovvero, dopo tagliata l'unghia guasta vi si ponga sopra calcina viva non bagnata, e si fasci con pezza di lino; passato un giorno vi si metta del verderame, seguitando così ogni giorno finchè l'unghia sia fortificata.

Febbre. Se gli cavi sangue per la vena sotto l'occhio destro, o per l'unghia de' piedi, se gli dia da mangiare delle potature di viti, e si tenghino in luogo fresco,

Pazzia. Malore che sopraggiugne alle agnelle, così nominato da' pastori. Quando scuopresi questa infermità, la quale si distingue dal vedere la bestia voltarsi attorno senza sapere ove andare, abbandonare le altre, fermarsi, e non mangiare, si esamini bene in cima della fronte, e vi si troverà una piccola bolla, che toccandola colle dita si sente sotto la pelle un nocciolетto sodo, grande quanto una palla da schioppo circa, che si muove; si tosi rasente la lana, si palpi bene colle dita quella materia congelata, per distaccarla, e facilitarne l'uscita; indi con un temperino vi si faccia un taglio lungo un mezzo dito, e si faccia escire la detta materia, ugnendo poscia la ferita con olio comune, e spargendovi sopra del sale ben trito; e se la stagione fosse fredda si fasci finchè sia saldata. Nel caso che non vi si trovasse

quel

quel noccioletto, si faccia non ostante il taglio nel detto luogo, perchè si purghi la testa da cattivi umori; e in tal guisa l'agnella resterà sana.

Zecche. Qualche volta, e massime quando corrono stagioni molto asciutte, si genera gran' quantità di questi animaletti, i quali si attaccano alle pecore ed alle capre, e particolarmente fra l'unghie de' piedi, e sotto le spalle, recandole gran danno. Rimedio. Si stacchino le zecche, e si gettino sul fuoco, e prontamente si unga la parte che avevano attaccata con morchia d'olio e cenere calda mescolate insieme.

Tigna. Questo male contagioso, e spesse volte mortale, si distingue dalle picciole bollicelle di cui sono ricoperte le pecore, essendo più dannose quelle bolle nelle quali si ritrova un picciolo verme. Separinsi tosto le malate dalle sane, e se gli tagli in giro le bolle senza toccare il verme, facendo gocciolare nella ferita del sego di candela: si guarisce ancora questo male o con della sola ragia di pino, o con dello zolfo, e aceto mescolato insieme.

Enfiagione, cagionata dall'aver mangiate erbe cattive: cavatele sangue sotto la coda vicino al sesso, e datele da bere della teriaca stemperata nell'acqua.

Sbalordimento, e vertigine, male che procede dalla sfera del Sole, e da' gran caldi: colatele in un orecchio del sugo di clarea, o di bella donna, o fatele prendere del sugo di bietola ordinaria, o di bietola salvatica.

Gamba rotta. Si rassetta con addirizzarla subito accaduto il caso, ungendola con olio, e vino mescolato, e involtandola in un panno lano

un

un poco forte, e non di lino, legandovi attorno come si costuma quattro stecche. Giova ancora l'unzione fatta con ragia di pino mollificata con saliva d'uomo, e non avendo la detta ragia, si prenda dello sterco fresco di esse, ovvero della trementina, che faranno lo stesso effetto.

Cimurro. L'abbondanza di umori viscosi bianchi, o rossi, che gli colano dalle narici fanno vedere questo male. Fate fondere un buon pezzo di zolfo in un calderotto, gettatelo bollente in una secchia d'acqua; cavate lo zolfo, e ripetete lo stesso un'altra volta, con far poi bere quest'acqua alle pecore malate, le quali avrete già separate dalle sane: se in tre giorni non guarisce, il cimurro è formato, e conviene ammazzare la bestia.

Peste. Non è cosa facile il guarire le bestie da questa terribile malattia, nondimeno si separino dalle altre, e si tenti qualche rimedio, come un poco d'orvietano, o teriaca stemperata nell'acqua. Per impedire, se è possibile, che si comunichi alle sane un tal male, affumate le stalle, e mangiatoje con ginepro, o altr'erbe odorose; fate bere alle bestie ogni mattina prima che vadano alla pastura dell'acqua ove sia stata in infusione della salvia, e del marrubbio, e provate i rimedj notati per il male contagioso del bestiame grosso ecc.

Tisicchezza, o sia *marciume*, proveniente da fegato, e polmone infetto a motivo di aver pascolato in luoghi umidi, e paludosi, o da aver mangiato dello strame non bene asciutto, o putrefatto; malattia che in de' paesi si rende qualche volta generale dopo un anno piovoso. Il ri-

rimedio è dar loro una polvere composta di as-
senzio, coccole di ginepro, vena infranta, e sa-
le, la quale si getta nell' abbeveratojo una vol-
ta la settimana, e soprattutto nel mese di Mar-
zo, una volta verso la metà di Maggio, e u-
na volta verso gli ultimi di Giugno.

Pulci: ungetele con lo stesso unguento che
serve per la rogna, e lavatele nell' acqua pulita.

Rogna. I segni più sicuri sono quando le pe-
core si fregano a tutto quello che possono, al-
beri, muri ecc. e proviene qualche volta dal
gran freddo provato o nell' Inverno, o dopo to-
sate, dall' essere state all' ardente Sole nel mez-
zo della giornata, dall' esser dimorate sotto l'
ombra di quercie o cerri, dall' aver attraversa-
to frammezzo a rovi e spine, a cui s' attacca la
lana, e strappandosi ne patisce la pelle, e ne
proviene un tal male: tagliate subito la lana
per iscoprire il male, e fate liquefare insieme
della canfora, fior di zolfo, e cera, e ungete-
ne tre volte le pecore, e lavatele con del ran-
no. Si guarisce ancora con sugo di seme di gi-
nestra mischiato con unto. Columella dice, che
si pigli della cicuta quando ha il fiore, e pe-
standola se ne estragga il sugo, il quale si pon-
ga in un vaso di terra invetriato, con buona
quantità di sale, e ben turato si metta sotto un
monte di letame putrefatto, lasciandovelo per
un anno intero acciò ribolla e fermenti in quel
caldo. Con questo sugo riscaldato bene, vuole
che si unga la rogna, la quale se fosse molto
aspra si lavi prima con acqua calda finchè esca
sangue, e quindi si unga.

Tosse. Se è di Primavera, fatele mangiare
della tussillagine, o sia farfaro, se è d' Au-
tun-

tunno datele del fieno greco tritato, con del comino: fatele bere un poco d'olio di mandorle dolci, e del vino bianco tiepido.

Si avverta che in occasione di dover dare della teriaca alle bestie, la quantità è di due dramme alle pecore, un mezz'oncia ad una vacca, un'oncia ad un bue, e ad un cavallo, e così proporzionatamente agli altri animali; stemperandola in una sufficiente quantità di vino proporzionata alla dose, e alla forza dell'animale, che può essere dalle otto alle sedici oncie; alle pecore, ed altre bestie minute però si stempera nell'acqua.

Per ultimo è infinitamente meglio rilevare dalle bestie giovani per rinnovare le stalle, che comprarle qua e là già grandi, e da lavoro. L'utile è certamente maggiore; oltre di che nel comprare si va a rischio di trovarsi delle cattive bestie, perchè chi vende conduce a' mercati lo scarto, e ritiene per sè il meglio; così il compratore è costretto a contentarsi d'una mediocre qualità, e che forse venga da una stalla infetta da qualche male. La mutazione inoltre del pascolo, e de' fieni può diminuire quell' utile che si farebbe; e non è finalmente così facile il riguardare nelle pasture le vacche prese da diverse parti.

BETTONICA. Pianta alta un piede e mezzo, agra, amara, cefalica, ed epatica; le sue foglie spolverizzate si prendono in vece di tabacco, e sollevano il cerebro; si usa come il *The*, che giova all'iterizia, e color pallido: s'applica sopra le piaghe della testa: a chi lacrimano continuamente gli occhj, mastichi la mattina delle foglie di quest'erba; ma per saperne tutte le sue qualità vedasi il Trattato

delle virtù della Bettonica fatto da Antonio Musa medico dell'Imperadore Augusto.

BETULA. E' un albero d'alto fusto, ma che non proviene all'altezza degli altri, e che non è altresì di lunga durata. Ve n'hanno di due sorta, la bianca e la rossa, delle quali la prima cresce in maggiore altezza, e diviene più grossa dell'ultima. Fiorisce essa in Aprile; i suoi fiori si formano in castoni, e la sua semente in piccioli conj: è dessa assai dilicata, ed in Ottobre si raccoglie sull'albero colla mano. Le sue foglie sono d'un verde carico, liscie, quasi triangolari, dentate, glutinose quando sono giovani, e disposte alternativamente; quelle della betula bianca sono più grandi di quelle della rossa. Il legno è duro e leggiero, fa un fuoco assai vivo, e reca un carbone di molta durata. Non si adopera per costruire, ma è un eccellente legno da servigio per li tessitori, per li ornitori, cartai, e bottai. I più minuti rami servono per fare delle scope. L'escrescenze che formansi su quest'albero danno a questo legno delle vene assai belle.

La betula si stabilisce di sementa, o di piante radicate; cresce per ogni dove, sopra tutti i terreni, in tutte l'esposizioni, e ne' siti ove non alligna alcun altro albero. Egli dura di rado più di cinquant'anni, si rinnova tagliandolo, e rimondandolo; il tronco pruduce de'nuovi rami, i quali nel tratto di venticinqu'anni saranno buoni da bruciare, e da far del carbone. Viene troppo negletto un albero sì utile.

BIADA. Con questa parola s'intende il frutto di tutte le semenze, come grani di qualunque

que spezie sì schietti, che mescolati, orzo, vecce, formentone, e simili, e più spezialmente quella sorta di biada che si dà in cibo alle bestie da soma, e da cavalcare, che più comunemente si dice vena. Ma prendendo questa voce nel senso più comune a molte piante, ci estenderemo alcun poco sopra di esse in generale, e particolarmente riguardo a quelle, che sono il principal nudrimento dell'uomo.

Cultura, e diligenze da usarsi alle Biade in generale.

1. Allorchè le biade sono in erba, e nel tempo che crescono bisogna diradarle, se i getti vengono troppo numerosi da soffogarsi, mentre produrrebbero più paglia che grano se non si levasse una tale superfluità, non potendo giammai approvare il mal'uso ch'è in alcuni paesi di farvi a tal'effetto pascere nel mese di Decembre i majali, o altro bestiame, come se questi animali distinguessero quello vada levato, e non pascolassero indifferentemente il buono, ed il mediocre, tralasciando anche quel danno che far possono con il loro calpestio, dirò che, a mio credere, non si ottenga così il fine di diradare le biade che fossero troppo rigogliose, e fitte, mentre mozzando i talli grossi, e vigorosi, ciascuno in sua vece ne butterà due, che si uniranno agli altri più deboli, e produrranno certamente spighe più piccole, con granelli meno nudriti.

2. Sarchiarle, in Aprile, ed esaminare in quale stato sono, perchè ordinariamente quest'è il mese che decide della raccolta, se sono rigogliose, e forti, se ne può sperar bene, alla riser-

va però di quegli accidenti che possono accadere, come grandine, guazze ec. Levare l'erbe cattive, soprattutto se la Primavera è umida, perchè vengono in maggior abbondanza, e continuare questo lavoro in Giugno, se in questo mese vengono delle pioggie calde, le quali fanno nascere il loglio ec. che si alza quanto le spighe; e faciliterà molto a svellere le radici dell' erbe cattive il farlo dopo una piccola pioggia, mentre bene spesso restano in terra quando ella sia troppo secca.

3. Accade alcuna volta, se dopo un tempo dolce sopraggiunge un forte ghiaccio quando la terra è inzuppata d'acqua, che le biade vadano male; allora smossa la terra vi si semini della spiolda, dell'orzo, o qualche biada marzuola.

4. Rimediare finalmente, per quanto è possibile, alle malattie delle biade, come diremo più a basso, e tenere lontani gl'insetti, che nel calor dell'Estate si moltiplicano, e notabilmente danneggiano la raccolta. *Vedi INSETTI.*

I letami che si danno alla terra, cagionando per la collisione de'sali nitrosi con gli alcalini una fermentazione che la rende più soda, e soffice, e conseguentemente capace di dare un più facile meato alle barboline delle piante, le quali attraendo una maggior quantità di quella sostanza acquosa necessaria per la loro vegetazione, vengono anche a produrre in più abbondanza i frutti. Molti sono di parere, che le preparazioni, e diverse lessive date al seme difendano le biade non solo dalle malattie, ma sviluppando dal seme il germe, facciano il buon effetto di moltiplicar le raccolte. *Vedi* molte di queste lessive alla parola *SEME*.

Malattie delle Biade, e Rimedj.

Volpe. Malattia non solo de' grani, quanto anche di altre biade, come orzo (vena, che distrugge affatto il germe, guasta tutta la pianta, e le spighe in vece di farina bianca, contengono una polvere nera finissima, la quale infetta con il suo colore i granelli non guasti. Le diverse opinioni che sopra la causa d' un tal male si trovano soggette tutte ad obbietti possono farci dire essere ancora incerta. Vogliono alcuni che da una viziosa natura del germe ch'è nel seme ne divenga una cattiva fermentazione, la quale sia motivo di questa malattia. In tal caso dovrebbe la pianta comparir difettosa al primo suo spuntare, perchè di fresco alimentata dal seme si trova ancora pregna di quei cattivi umori, giacchè poscia dalla terra, e non dal seme riceve il nutrimento; eppure cresce vegeta ugualmente all'altre, nè dà segno alcuno di sua infezione. Altri hanno creduto che l'acqua introdottasi nelle spighe, le guasti; che la nebbia la quale si alza ne' tempi caldi, cadendo sopra le biade le bruci, se tutto ad un tratto comparisce il Sole, e che a questo contribuisca l'umidità del terreno: ma già sono corrotte le spighe ancorchè picciole, e racchiuse ne' loro involucri in modo da non dare ingresso a qualunque esterna umidità; e trovansi piante volpate tanto sopra gli asciutti monti, che nelle molli pianure, potendo solo dirsi causa contribuente e non primaria l'umidità; perchè più se ne incontra negli anni umidi che negli asciutti: tale è il sentimento del celebre M. du Hamel. Se da' insetti prodotta fosse la

volpe, com' è ſtato giudicato, tutte le piante aſſalite da queſti ſarebbero volpate, e pure molti ſe ne trovano nelle ſane, e ſe dalla qualità dello ſterco di colombi e di pecore, tutti gli anni che con eſſi ſi concimano i campi verrebbe la volpe. Se ad un corrotto ſugo nutritivo finalmente attribuir ſi ſuole, perchè la ſola ſpiga, e non tutta la pianta, giacchè tutta ne vien nudrita, non ne dimoſtra il danno?

Al riferire del citato M. du Hamel, M. Aimen, ſtante le oſſervazioni fatte ſopra una tal malattia; pretende che provenga da un ulcera la quale attacca in principio i pedicelli de' ſemi o granelli, e quindi paſſa nelle diverſe parti del fiore. Per iſcoprire la cauſa produttrice queſt' ulcera ha col microſcopio eſaminati varj granelli di orzo, alcuni più groſſi degli altri, alcuni duri, ed altri cedenti ſotto l' unghia, di colore più e meno carico, alcuni lunghi, ed altri rotondi, alcuni colla ſcorza in molte parti crepata, quando ſuol eſſere naturalmente liſcia, ed alcuni finalmente con delle macchie nere, le quali comparivano ſotto la lente coperte di muffa. Di queſti granelli, tutti ſcelti, e ſeminati ſeparatamente nello ſteſſo terreno, i ſoli ammuffiti produſſero le ſpighe volpate. Rinnovò M. Amien la ſemina con de' buoni granelli, e dopo qualche tempo cavati di terra per eſaminarli col microſcopio ne trovò alcuni ammuffiti, i quali ripoſti in terra fecero delle ſpighe volpate. Dal riſultato di queſte ſperienze conchiude eſſer la muffa non la ſola, ma una delle cauſe della volpe. M. Tillet oſſerva che i fuſti volpati un mezzo pollice al di ſotto della ſpiga non ſono per lo più ben diritti, e difficilmente ſi piegano; che due o tre li-

linee al di sotto di detta spiga trovansi quasi del tutto ripieni di midolla, e quell'apertura che ne' fusti sani è grande, nei malati è picciolissima; onde ne deduce che v'è un ingorgamento nella sommità de' fusti delle piante volpate.

A qualunque di dette cause attribuir si voglia la volpe, i migliori rimedj sono, segato il grano lasciarlo ben seccare sul campo prima di serrarlo ne'fasci, quindi battuto porlo nella calcina viva, la quale contenendo in se un gran fuoco accelera la fermentazione del granello, e assorbe ne' suoi pori polverosi quell' umidità che traspira dal grano, la quale produce quella muffa osservata da M. Amien, e scorrendo nel sugo nutritivo della pianta gli sarebbe stata pregiudiciale per la sua mordacità corrosiva, liberando così in qualche maniera il germe da questo veleno. Si può ancora far bollire dell'acqua in una gran caldaja, versandola sopra la calcina viva posta in una tinozza, o gran vaso; quando i grossi bollori son calati, votarvi altrettanta acqua fredda quanta fu la calda, e rimescolarla con un bastone: bene sciolta che sia la calce, che si conosce lasciandone cadere qualche goccia sopra un coltello se resta bianca, si bagna allora con quest'acqua di calcina il seme, smovendolo con la pala, e rammassandolo in un monte il più rilevato che si può, con osservare che s' indugia a seminarlo più di otto giorni dopo questa preparazione, conviene smoverlo esattamente una volta il giorno. Gli altri mezzi che si possono impiegare per prevenire la volpe, sono lessive di salpetra, d'allume, di verderame, di vitriuolo, di sal comune, di ceneri di piante, con le quali si scotta-

no le biade che si vogliono seminare. Il più efficace rimedio inoltre credo esser possa il lavorar bene a fondo le terre, affine che le acque non le spogliono de' loro sughi nitrosi, e di dare del pendìo a' solchi perchè esse penetrino tra 'l lavoro, e il fondo della terra senza portar via nè i sali, nè il fior di essa.

Le esperienze finalmente state fatte affine di conoscere la natura di questa malattia, e i mezzi praticati per pulire la superficie de' granelli sani dalla polvere della volpe, provano che una tal polvere non infetta gli organi interni del grano; che la calcina nella quale si lava il seme, benchè più efficace dell'acqua semplice, non è bastante per pulirlo; e che le forti liscive alcaliche sono migliori, come quella dell'erba soda, di ceneri tartarizzate, e di ceneri semplici cariche di sale, o pure una forte salamoja di sal marino, o una parte di spirito di nitro con nuove parti d'acqua di fiume, scegliendo tra queste diverse la più comune in quel luogo ove preparar si dee la semenza.

Carbone. Le spighe attaccate da questa malattia sono di un verde bruno subito dopo fiorite, e poi bianchiccie: i granelli, che sono disformi, bislunghi, senza punta, e più grossi dell' ordinario, si fanno vedere o tutti, o in parte nel tempo che sono racchiusi dagli involucri nella spiga; la loro scorza è piuttosto liscia, che cede sotto i denti e contiene una materia umida, nericcia, fetida, la quale risecca, difficilmente si scioglie in polvere, quantunque allora la buccia venga facilmente schiacciata dalle dita, e crepi ad ogni piccola premitura. Alcune persone intendenti di questa materia credono che tanto la volpe, quanto il car-

carbone sia una sola malattia, giunta all'ultimo suo periodo nelle spighe volpate, sulla ragione che tutti gli anni, ne' quali si trova molta volpe, v'è ancora reciprocamente del carbone; ma in effetto è assai diversa, e la volpe attacca i granelli molto prima del carbone. Dicono altri che il carbone altro non sia che un granello non fertilizzato, e che la mancanza della fecondazione sia la sola cagione della sua mostruosa figura: che i soli mezzi da efficacemente impiegarsi per prevenire questa malattia sono di aver la precauzione di seminar presto, e in buona stagione, di arare profondo il terreno, stritolandolo bene, e smovendolo prima di seminarlo, con dare buoni governi a quello che fosse magro. Giovevoli sono le preparazioni da farsi al seme, già descritte per la volpe, come pure il tenerlo in infusione in vinaccia calda, o anche in morchia disciolta nel ranno; e più di tutti efficace ha il Ginnani provato lo spargervi sopra qualche tempo prima di seminarlo la polvere di zolfo, e con essa mischiarlo molte volte: e rimoverlo.

Quello che di più notabile si rileva dalle memorie di M. Tillet, è, che la polvere de' grani carbonati attaccandosi a' sani gli rende infetti, con la distinzione però che non penetra a danneggiare gli organi interni della fruttificazione se non dopo posti in terra, onde pulendoli da questa superficial polvere prima di seminarli, si impedirà la comunicazione del vizio. L'acqua pura, la salamoja, le lessive, quantunque efficaci, non sono qualche volta sufficienti a togliere questa polvere, che s'insinua in quella peluria che hanno i granelli all'

estre-

estremità apposta al germe. Ecco quello che prescrive M. Tillet. Dopo aver lavato in più acque chiare il seme, e tolta ogni impressione polverosa, prendasi della cenere; e per ogni libbra vi si aggiunga quattro libbre d'acqua, e se ne faccia lessiva come per biancheria, aggiugnendovi poscia ogni cento libbre di lessiva dodici libbre di calcina. Allorchè si vorrà adoperare si scaldi a segno di comportarvi la mano, e posto in cesti o corbelli il seme vi s'infonda, smovendolo con un bastone, e schiumando i granelli che galleggiano: scolato quindi si ponga a prosciugare disteso nel granajo, con rivoltarlo di tempo in tempo colla pala affinchè non ribolla.

Il grano carbonato oltre allo spiacevole odore che dà al pane, e anche dannoso; dovecchè la volpe non fa pregiudizio alcuno alla salute.

Grano Giottone: malattia che cangia la figura de' granelli prima ch' esca dal suo involucro la spiga, facendoli crescere fuori dell'ordinario, inegualmente ritondi, di color verdiccio, che secchi, compariscono di color lionato sudicio, di buccia ineguale facile a schiacciarsi con i denti, e di varie grandezze che al pepe, alle coccole d'ellera, e a quelle di ginepro si rassomigliano. In luogo di farina contengono una materia fibrosa, bianchissima, e assai cedente, la quale non comunica a' granelli sani il suo contagio, come fa quella del grano carbone. La segala è più di ogn' altra biada soggetta a questo male. *Vedi SEGALE*.

L'aver trovato che infinito pregiudizio ha qualche volta fatto alla salute il mangiare il grano nato da seme tenuto nella polvere d'arse-

fenico, mi ftimola anzi che proporlo, a totalmente, diftorre chiunque dall'efeguirlo, quantunque il *Ginanni* dica con ragione effere un prefervativo contro quefto male, e che accrefca nel tempo ifteffo la fecondità alle biade. Che fe lo fteffo Autore non crede fempre efficace la ricetta del *Bradley*, di tener per trent' ore il grano in una forte falamoja dove fia ftato fciolto l'allume, per far morire gli animaletti che infinuati fi foffero nella biada ancor giovane, e crefciuti con effa; quindi lavarlo in acqua frefca, e buttar via i granelli che galleggiano; ciò non oftante giudico fempre meglio l'incertezza dell' effetto di quefta, di quello che il ficuro rimedio della polvere d'arfenico unito al dubbio del danno che poffa arrecare.

Filiggine. Quefta malattia attacca folo la fpiga del grano prima che fieno formati i granelli, quando ftà pur anche chiufa in varj follicoli, la quale diviene fracida, e nericcia; quindi crefciuta, e ufcita dagli involucri fi fecca, e fi fcioglie in polvere fottile, e fetida, che vola via allo fpirare del vento.

Non oftante le ricerche fatte fiamo tutt'ora nell'incertezza della vera cagione di quefto male, e confeguentemente non fappiamo quali fiano i certi rimedj efpulfivi allorchè introdotto fi è nelle biade, onde conviene ricorrere a' prefervativi, come fono lo fpirito di fale armoniaco fpruzzato fulle biade prima che fiano formate le fpighe ne' proprj aftucci: il fale armoniaco fciolto nell'acqua, e mefcolato con liquore alcalino di fal di tartaro; il falprunelle fciolto nell' acqua; poichè quefti fembrano impedire nella nafcente fpiga quella impreffione, d'onde

na-

nasce la fermentazione, e quindi il corrompimento. La grave spesa, ed il non piccolo incomodo che arrecano questi rimedj, gli rendono non così facilmente praticabili; che se si userà quello di seminar rado, e di estirpare continuamente le cattive erbe che nascono, si troverà essere un buon rimedio, e se ne proveranno i vantaggiosi effetti.

Ruggine. E' quell' umor tenace di color rossigno cupo simile alla ruggine del ferro, che attacca tutta o parte della piccola pianticella, e gl' impedisce assolutamente il crescere, e perfezionarsi. Due sono le qualità di ruggine; una di un umor più liquido, il quale penetra ne' tubi capillari o siano canali della picciola pianta, ed oltre il consumarne ogni sostanza, corroderli, e guastarli con la sua acrimonia, gli ottura, ed impedisce la circolazione al succhio nutritivo, cosicchè non può più liberamente passare per alimentarne la pianta, la quale resta macchiata da quest' umor viscoso, che vi si secca sopra senza giammai spolverizzarsi; l' altra è d' una materia umida, ma più densa che si conglutina, e asciugata si scioglie in polvere; la prima offende tutte le biade, ed altre piante ancora; e la seconda il solo grano in erba, o al più l' orzo e la vena, nè sempre pregiudica tutta la pianta, ma qualche volta attacca solo i talli e le foglie, le quali s' abbrustolisconо, rimanendone il restante verde, ed il frutto che produce dimostra più o meno gradatamente il danno sofferto. La ruggine proviene dalle esalazioni e vapori densi e viscosi, che tramandano la terra e le piante stesse; resi più leggieri dell' aria, e capaci di sollevarsi dal dilatamento che fa il calore delle parti che gli compongo-

go-

gono, e che perciò si alzano nell'atmosfera finchè giungono ove l'aria sia d'una gravità eguale alla loro. Or questi vapori allontanandosi, nell'ascendere che fanno, dal calore che vien riflesso dalla terra, e consumando una parte del fuoco che contengono nell'aria fredda che incontrano, a norma che trovano un ambiente più freddo si vanno condensando, sicchè resti alla perfine d'una gravità specificamente maggiore dell'aria, ricadono a terra. Quindi è che nell'Estate essendovi maggior quantità di simili vapori posti in moto dal calore, se questi si sollevano in un tempo chiaro, e che il Sole agisca con la sua forza per attrarli nella ragion media dell'aria, dove o da legger vento vengano dispersi, o condensati in nuvole si disciolgano in pioggia, in tal caso non danneggiano le piante, ma se si alzano in giornate quiete, senza vento, con Sole coperto da nebbia o caligine, appena giunti all'altezza di poche braccia da terra, che incontrano degli ostacoli al loro ascendimento, e condensati cadono sopra le piante, le quali divengono rugginose. Le nebbie seguitate da un ardente Sole producono questa ruggine quando i grani sono nella forza della loro vegetazione: i raggi allora operando con troppa violenza tutt'in un tratto, coagulano quell'umore in vece di dissiparlo, o attrarlo, e dilatando con la loro forza i pori delle pianticelle, facilitano a quella materia il penetrarvi; ed è un male senza rimedio se i grani sono in tallo, essendosi non ostante veduto che un' abbondante pioggia, la quale rilavi le piante, interamente la dissipa, e che i granelli in tal caso poco patiscono.

Siccome nel decorso della notte mancando il

calor del Sole che si ritrova sotto l' orizzonte ; l' aria si rinfresca , e però i vapori sollevati da' raggi solari nel giorno precedente con più facilità si condensano e cadono ; così molti antichi , e diversi moderni sono di sentimento , che quando le notti sono serene senza punto di vento, compariscono nebbie , o soffiano venti orientali , se si accenderanno de' fuochi di paglia o sterpi , resterà certamente impedita la ruggine : Quest' uso di accendere de' fuochi quantunque lo creda giovevole nella nostra ruggine , se si riguardano le cause dalle quali proviene, non ostante ha un' origine tutt' affatto diversa, ch' è la seguente . Regnano in Inghilterra , nel mese di Marzo per lo più , venti acuti d' Oriente , e questi cagionano alle piante una qualità di ruggine, che essi dicono *blight* . Osserva il Bradley che queste ruggini sono seguite da una gran quantità di vermi o bruchi , onde vuole che questi venti trasportino simili animaletti ; qualche volta invisibili a' nostri occhi , o le loro ova , e depositandole sopra quegli alberi atti a farle nascere, siano cagione della loro infezione ; e per questo appunto ne restino offese alcune piante , e illese altre a quelle vicine , o anche una parte d' una pianta , rimanendo il restante florido e verde ; mentre se ciò dipendesse dal solo vento , o tutte le piante , o almeno l' istessa pianta , tutta intiera ne risentirebbe il danno . Per impedire un tal disordine usano adunque l' accendere de' fuochi dalla parte del vento affine d' avvelenare col fumo gl' insetti e le loro ova , allorchè il vento le porta . Praticano ancora lo spargere della polvere di tabacco o di pepe , perchè dicono che uccida questi animaletti , e gli alberi si prosperino così dalla ruggine .

Vo-

Vogliono altri che i rami di lauro sparsi vicino al grano lo liberino dalla ruggine di poco tempo sopraggiunta. E quantunque non si possano prevenire, nè rimediare le ruggini prodotte nel grano da' subbollimenti, da improvisi ghiacci, da' venti brucianti, non ostante l'Hales dice, che per garantirlo da' cattivi effetti da' vapori si gettino qua e là de' pezzetti di panno o frenella intinti in una forte soluzione di sal di tartaro, o di sal marino, o in aceto buono di vino bianco, e ben seccati. Ci assicura il Ginanni di aver trovato vantaggioso contro i vapori, il tenere il grano prima di seminarlo un giorno in infusione in una densa lessiva di grano carbone ben calcinato, e spolverizzato, unito col sale di tartaro; ed altri dicono che i campi soggetti alle nebbie si liberino da questo pregiudizio collo spargersi della filiggine insieme col grano, o subito dopo seminato il grano. Giovevole ancora è lo scuotere con un mazzo di sottilissimi vimini da' gambi del grano la rugiada prima che si condensi; e leggesi nello Spettacolo della natura, che si prenda in due persone una lunga corda per farla successivamente passare per tutte le spighe, scuotendo benbene la spruzzaglia, prima che il Sole l'accenda. Buonissimo rimedio finalmente è il levare tutte l'erbe tra'l grano, e rimuovere la terra intorno, perchè difficilmente si ferma la guazza sulle spighe scosse da leggier vento.

Ma a che prò tanti insegnamenti de' sopra citati Autori se vero è il sentimento d'un Filosofo moderno, il quale procura con ogni sforzo di persuadere che la ruggine del grano siano un genere di pianticelle parasitiche, e francamente

assi-

assicura d'aver egli osservate nella polvere di quella tutte le sue parti. Il pubblico esamini con animo disappassionato il di lui libro e giudichi. (*Fontana*, *Osservazioni sopra la ruggine del grano*. Lucca 1767.)

Giallume. E' una malattia che viene nelle foglie del grano in erba, le quali divengono in principio d'un verde bianchiccio, indi gialle, e rossigne, e finalmente si seccano. I rimedj descritti contro la ruggine possono in qualchè maniera prevenire un tal male.

Al *Grano vuoto*, rimasto così nella spiga per qualche accidente, come pe' ghiacci sopraggiunti nel formarsi la spiga che la danneggiano, o per abbondanti e fredde pioggie quand'è in fiore che impediscono la fecondazione, sembra non altro potersi fare che mantenere in vigore queste piante con buoni lavori, e ricorrere all'Eterna Provvidenza, acciò ci liberi da questo, come da ogni altro simile infortunio.

Conservazione delle Biade.

La corruzione cagionata dalla fermentazione, gl'insetti, come i punteroli, le tignuole, o bachi che si cangiono in piccole farfalle dopo essersi pascolati della farina, senza contare i sorci, sono le cause della distruzione de' grani. E siccome tutto il male proviene dall'umidità, e dalla cattiv'aria, così fa di mestieri che la biada quando si mette in granajo sia asciutta in maniera da rompersi, e non già schiacciarsi sotto i denti; avere un buon granajo, ben esposto, e fabbricato con le sue regole (*Vedi* GRANAJO); smovere le biade ogni quindici giorni per i primi sei mesi, gettandole in aria con

la

la pala; e vagliarle una volta il mese con il vaglio alla Francese; procurare di tener lontane le tignuole, i topi, i bruchi, le formiche, e altre bestie, essendovi fra le diverse maniere di difendersene, e distruggerle, quella di porre intorno a' monti della biada, ove sono gl' insetti, quattro dita di grasso di porco salato, mentre questo pascolo gli richiama, e facilmente si possono ammazzare; oppure ungere con olio di spigo, e mercurio la pala con cui si smovono le biade, e rinnovare l' unzione a misura che si dissipa. Riguardo a' gorgolioni o siano punteroli che danneggiano ne' granai il grano forandolo e mangiandone la farina, non tutti i rimedj che sono stati scritti contro questi insetti hanno la virtù che gli viene attribuita. Il più efficace sarebbe il fumo di zolfo se non deteriorasse il valor del grano col dispiacevole odore che gli comunica; onde il miglior mezzo sarà di stufarlo, lasciandolo nella stufa un giorno, o una notte, affine di farli morire. Il danno che arrecano le tignuole a' monti del grano è superficiale, non penetrando nell' interno del monte; e alcuni vogliono, che a non toccare quella superficial crosta, che vi formano serva di difesa al rimanente. Anche per questi animali la stufa è il sicuro rimedio.

Il calore necessario per prosciugare il grano, e far perire tutti gl' insetti, e le loro ova, dee fare ascendere il termometro agli 80. in 90. gradi. Dopo essere stato racchiuso il grano nella stufa così calda per quattr' ore, si apriranno gli sfiatatoi che sono in alto per fare esalare i vapori umidi, lasciandovelo ancora stare per un giorno, o per una notte: quindi cavato, e passato pel vaglio a vento, col quale si rinfre-

ſcherà, e ſi libererà dalla polvere che proſciugata dal calore della ſtufa facilmente ſi ſepara, e ſi chiuda ne'granai.

Qualunque delle altre cautele che ſi credino ſufficienti a conſervare il grano, preſe per i primi due anni, non eſſendovi poſcia più da temere il ribollimento, poichè quando la biada ha ſpavorato tutto il ſuo fuoco, ſi può conſervare per molto tempo, nè altro vi abbiſogna che d'un luogo freſco ed aſciutto per conſervarla. *Vedi GRANAJO.*

Dopo tali diligenze, laſciando il grano ammontato ſenza più toccarlo, farà alla ſuperficie una croſta, mediante il germogliamento del grano di ſotto (non parlando di quello ſtufato) la quale ſervirà a conſervarlo molti e molti anni; che anzi per facilitar queſta croſta vi ſono alcuni che ſpargono ſopra il monte della calcina viva in polvere per l'altezza di tre pollici, e la ſpruzzano con acqua, onde ſi forma una croſta; il grano che ſta vicino alla ſuperficie germoglia fino all'altezza d'un piede e mezzo, ma all'inoltrarſi dell'inverno periſce: eſſi non toccano il monte, e così conſervano le biade trenta e quarant'anni.

La conſervazione de'grani è un oggetto di maſſima importanza, perchè conſervando il grano che le abbondanti raccolte ſomminiſtrano oltre il biſogno, è faciliſſimo con queſto ſupplire alle ſcarſe annate, e prevenire le grandi carreſtie; dovecchè traſcurando queſta precauzione, ſi è ſottopoſti alla calamità della fame, come accade ogni qual volta che le raccolte non uguagliano un' annata buona di mezzo. Così quando il grano è qualche volta tanto abbondante che cala ad un prezzo baſſo, convien pro-

profittare di questo tempo per empire de' magazzini, i quali aperti all'occorrenze sarebbero di gran sollievo nelle carestie, cosa che non è però praticabile, se conservar non si può il grano senza grave spesa, e senza diminuzione. Nulla di più vantaggioso sarebbe al pubblico, che porre i particolari in grado di fare le loro provviste in anni d'abbondanza, mentre questi sarebbero tanti cittadini, i quali non risentirebbero le caristie, e che ne' tempi scarsi, e calamitosi non leverebbero il loro mantenimento da' mercati, ridondando l'economia de' particolari in sollievo di tutto lo Stato.

Una delle maniere molto semplici di conservare il grano è quella di porlo nelle buche più o meno grandi secondo la quantità del grano, le quali secondo la descrizione inserita nel *Giornale economico di Francia dell'anno* 1758. debbono esser fatte nel luogo più asciutto della casa, circondate all'intorno da altre buche, e con la sola apertura al di sopra per gettarvi il grano, la quale si chiude esattamente, e si ricuopre di terra a livello del suolo. Queste buche oltre le muraglie debbon essere internamente foderate di forti piane di quercia, con un fondo simile, sostenuto da travette o travicelli, affinchè il grano resti difeso dall'umidità del terreno, e delle muraglie, e ne riceva solo la freschezza. Quando sia stato quivi posto ben' asciutto, tenuto prima per qualche tempo disteso all'aria, e rivoltato spesso, può mantenervisi molti anni senza imporrire, o germogliare, e senza soffrire alterazione alcuna. L'Autore pretende che se si mettesse in queste buche la biada o grano con i gusci, e pula, cioè a dire solamente battuto, e non

pulito ; vi si conservasse a maraviglia , perchè la pula assorbirebbe tutta l' umidità della biada , cosa da sperimentarsi da quelli che debbono conservarla molti anni , aggiugnendo ancora , che la farina si conserva molto bene in queste buche.

Per conservare le biade ne' sacchi , prendete una canna o bastone forato lungo quattro piedi, e turate dalla parte di sotto il foro con una caviglia , la quale per di fuori termini in punta, per introdurlo più facilmente nel fondo del sacco pieno di biada : fate all'intorno del bastone fino all'altezza di tre piedi , tanti buchi , quanti ve ne può capire di una linea e mezzo di diametro, e distanti uno dall' altro un pollice e mezzo ; attaccate alla cima di sopra del bastone un tubo di cuojo lungo dieci pollici , tenendolo disteso per mezzo d'un filo di ferro torto in linea spirale, e introdotto dentro il tubo , all'estremità del quale ponete un' imboccatura di legno , per di dove introdurre il cannello d'un soffietto ordinario; e siccome un soffietto grosso da cucina contiene in se più d'una bottiglia d'aria, così in trenta azioni di soffietto si può introdurre in un sacco della grandezza di quattro staja una sufficiente quantità d' aria nuova . Così se le biade si sono messe fresche ne' sacchi , dandogli l' aria nuova ogni due o tre giorni per un quarto d' ora solamente , l' umidità che le farebbe fermentare, e guastare , sarà in tre o quattro settimane seccata a segno di poterle conservare lungo tempo senza darle molt' aria ; ma ritrovandosi molti sacchi di biada da conservare, è meglio prendere de' grossi mantici d' imboccatura largha, affinchè lavorino più facilmente, e più presto.

Si

Si conservano ancora le biade ne'granaj, i quali si ricercano spaziosi per contenerne una anche non molto considerabile quantità, sapendosi che il grano ne' granaj, ne' quali l' aria si riscalda molto, è assai soggetto alle tignuole, e a ribollire, se spesso non si smuove, e vaglia, operazione in vero che apporta una diminuzione, e spesa considerabile. V' è chi crede bastantemente giovevoli i profumi d' erbe aromatiche; altri pretendono che sia più vantaggioso il rinfrescare i granaj con l' aria de' soffietti; ma per ottenere una perfetta conservazione de' grani bisogna prima stufarli, e poi far uso de' soffietti, quantunque siavi chi dica, che basti la sola stufa, intorno alla quale variano i sentimenti rispetto al grado di calore: parrebbe nondimeno che un calore moderato, e continuo fosse più proprio a seccare esattamente qualunque corpo, di quello che un calore troppo vivo, e di corta durata, il quale le brucia piuttosto, in vece di prosciugare. Ne' granaj finalmente sono sottoposti i grani ad esser portati via da un' infinità d' animali, e d' insetti, che qualche volta si moltiplicano a tal segno da essere obbligati a venderlo a basso prezzo. M. du Hamel sì cognito per la perspicacità del suo ingegno, delle sue faticose ricerche, ha inventata per la conservazione de' grani una sorte di macchina, la quale per il suo meccanismo forma un granajo di conserva, e che merita per il suo utile la più seria attenzione, ed i maggiori elogj. Questa macchina ha il vantaggio di contenere una quantità di grano in poco luogo, di fare in modo che non vi fermenti, che non vi si riscaldi, e che non vi prenda cattivo odore; lo difende

inoltre dall'essere mangiato da' sorci, senza esporlo ad esser danneggiato da' gatti; lo preserva da' tarli, tignuole, puntaroli, e da tutte le sorte d'insetti: *Vedi GRANAJO*; ove se n'è data la descrizione.

Lo stesso M. du Hamel vuole che prima di mettere il grano nel suddetto granajo di conserva, se gli facciano due preparazioni; la prima è di passarlo per il vaglio a piano inclinato, comunemente datto *Vaglio alla Francese*, del quale tralascerò la descrizione, essendo per il grand' uso che se ne fa a qualunque persona bastantemente noto: la seconda è di stufarlo, dando lo stesso Autore la descrizione della stufa nel suo Trattato *de la Conservation des Grains*, *Paris* 1754. dove potrà vedersi, ommettendone, qui il dettaglio, giacchè il medesimo M. du Hamel conviene che non è necessario lo stufare i grani quando sono asciutti, e di buona qualità, riflettendo, che siccome l'operazione del vaglio fa perdere al grano una parte della sua umidità, e alla fine d'un anno, o di quindici mesi avrà acquistato un grado di siccità sufficiente per metterlo nel già citato granajo di conserva; così questa sola preparazione potrà bastare per un particolare, che conservar non dee una grandissima quantità di grani. Ma trattandosi di magazzini abbondanti, sarà di considerabile vantaggio lo stufarli, massime se i grani sono umidi, per assicurarne la conservazione; e questo artificial prosciugamento è più importante ne' paesi settentrionali, di quello che ne' caldi, benchè in Italia vi sono delle provincie le quali stufano i grani.

Com-

Commercio de' Grani, e altre Biade.

Il vero modo di perfezionare l'agricoltura; è d'animare il coltivatore, procurandogli un vantaggioso smercio delle sue entrate. L'Autore dell'*Essai sur la Police des Grains* fa delle osservazioni sì giudiziose per piantare il suo sistema riguardante la libertà del commercio de' grani, che nulla v' è di più instruttivo sopra questa materia, tanto per i particolari, che per una Nazione in generale: noi abbiamo giudicato che riuscirà gustoso al lettore il trovar quì un ristretto de' vantaggj che risultano, secondo lui, dalla libertà del commercio.

Esamina in principio quale può essere la più sicura strada per assicurare lo Stato dalle carestie, e farvi trovar sempre una sufficiente quantità di grano.

Tanti inconvenienti vi sono nel fare de' magazzini pubblici, che sembra non potersi mettere in pratica questo stabilimento, mentre se si considera l'immensità della spesa per la costruzione delle fabbriche, la compra de' grani, la custodia e conservazione di essi, si troveranno grandissime difficoltà nell'esecuzione: se si computano le spese d'amministrazione tanto di superiori, che di ministri, custodi, e lavoranti, il calo naturale de' grani, le improvvise perdite cagionate dalla negligenza, o malizia, si accorderà che a qualunque basso prezzo si faccino le provviste, in poco tempo lo fanno infinitamente crescere le spese eccessive, e spesso si corre rischio d'avere del grano non solo caro, ma anche di cattiva qualità. Più prudente, e più utile sarebbe l'incaricare una com-

pagnia nello stato, la quale formasse de' magazzini; ma quantunque questa composta fosse de' più intendenti, e de' meglio intenzionati cittadini, ciò non ostante non potrebbero al certo mettersi a quest'impresa senza l'idea di trovarvi la ricompensa delle loro fatiche; e l' economia mercantile non essendo sempre la qualità essenziale degl' Impressarj, si caderebbe negli stessi inconvenienti di pagare il frutto de' grossi avanzi; di moltiplicare le spese; e d'avere de' grani, de' quali il pubblico potrebbe lamentarsi, cosa inevitabile nelle compre un poco considerabili. Dall' altro canto ogni benchè piccola riflessione ci farà facilmente vedere, che queste strade sono senza dubbio il vero manupollo, poichè altro non è il manupolio che impadronirsi uno solo d'una mercanzia per rivenderla; e quantunque nel caso nostro la compra de' grani altra mira non abbia che di sollevare il popolo, l'effetto nondimeno è lo stesso come se si facesse per altri motivi. In fatti le provviste de' grani fatte in qualsivoglia tempo per conto dello stato, o per conto d'un impresario autorizzato a far ciò, è impossibile che non siano a notizia del pubblico, e che non ostante tutte le precauzioni non alzi considerabilmente il prezzo, il che non accade quando sono mercanti particolari, i quali comprano indifferentemente a piccole quantità, e senza gran fracasso. Se per prevenire il rincaro che può cagionare un' incetta di grano considerabile, s'impediscono le compre che potrebbe fare qualunque particolare, questo è un nuocere al venditore, e al pubblico: al venditore, ch' è spesso il coltivatore istesso, perchè se gli toglie un guadagno naturale, e legittimo sopra un'entra-

tra-

ſtata preziosa che debbe ſolo alle ſue premure:
al pubblico, perchè ſi priva del benefizio della
concorrenza, e della ſcelta; poichè l'allontanare
in un tempo i compratori, è un diminuire
in un altro il numero de' venditori; è un renderſi
ſolo padrone delle compre, e delle vendite;
è uno ſtabilire un prezzo forzato alla mercanzia,
è un rincarare tutte le ſpeſe d'un'impreſa
qualche volta mal regolata; è un mettere
in grado di non poter vendere i grani al
pubblico che con queſto accreſcimento di prezzo,
il quale influiſce ſopra i prezzi de' mercanti
che ſarebbero ſovente abbaſſati.

Dopo aver dimoſtrato l'Autore i molti inconvenienti
che hanno i pubblici magazzini, e
che qualunque precauzione non rieſce tanto utile
quanto ſi giudica; ſciogliendo il ſuo ſiſtema,
dice, eſſere più deſiderabile, che un gran
numero di particolari poteſſero fare un gran
numero di piccioli magazzini, e che i regolamenti
politici favorevoli foſſero alle loro intrapreſe.
Per far regnare l'abbondanza de' grani
pretende, che biſogni laſciare la libertà a' mercanti
di biade di comprare, e laſciarne libero
il commercio. Negli anni abbondanti, dic'egli,
ne' quali le ſtagioni favoriſcono le noſtre
fatiche, ogni coltivatore non ſi trova in grado
di ſerbare tutta la ſua raccolta; ve ne vogliono
due o tre buone a' più comodi per farli
ſentire il peſo dell'abbondanza. Allora diſſipano,
o laſciano guaſtare un bene ch'è a carico
loro, e ſe non ſi trovano perſone in grado
di ſgravarli del ſuperfluo, una parte delle
terre reſta o non ſeminata, o mal coltivata;
così più compratori che non vi ſaranno, più ſoccorſi
troveranno i lavoratori. Queſti compratori

tori non impedifcono che i lavoratori confervino presso di sè, fecondo le proprie forze, tutta quella quantità di grano che non faranno obbligati a vendere, e confeguentemente ne' loro granai fi troverà tutto il grano che poffono confervare, e ne' magazzini de' mercanti tutto quello che correva rifchio di perderfi preffo de' coltivatori.

Ma nè le perfuafioni, nè la forza poffono far nafcere i mercanti, bensì il folo allettativo del guadagno, effendo neceffario che vengano fomentati da quefta fperanza, e dall' intera libertà del loro commercio, mentre è effetto dell' umanità l' effere amanti del proprio intereffe, nè va riguardato il motivo, ma folo l' effetto. Se il grano rialza in uno ftato, i mercanti nazionali gradiranno più di venderlo internamente, che di mandarlo fuori, e caricarlo di gravofe fpefe; fe fi vende meglio tra gli ftranieri, che fra noi, questi mercanti fteffi non lafcieranno di tofto fpedirvelo, e l' utile che faranno farà un utile per lo ftato, effendo quefto un nuovo danaro che introducono, e che gl' incoraggifce a profeguire un tal commercio.

Non fono già i grani oftinatamente ferbati che ci alimentino, ma il loro prodotto fucceffivo, e annuale, la loro confervazione è un vantaggio reale, ma paffeggiero; la fola loro coltura è il fondo inefaufto delle noftre provvifioni. L' animare adunque il coltivatore con una giufta ricompenfa a fue fatiche, nè fpaventare chi cuftodifce il grano, ma trattenerlo con la fperanza dell' utile, fono i foli mezzi di non mancar giammai di grani.

In una penuriofiffima careftia l' Autore configlia,

figlia, come per un rimedio violento di estrema necessità, il richiamare i grani forestieri con una gratificazione pubblica, pagabile al luogo dello scarico, e sostiene che questa opererebbe sicuramente, con molto minore spesa delle compre economiche per conto dello Stato. Allora, dic'egli, una folla di mercanti allettati dalla ricompensa si affaticano a mandar grani, e il prezzo da se stesso diminuisce per l'effetto della concorrenza che moltiplica i trasporti più efficacemente che non farebbe un commissario incaricato di comprar grani, il quale impaurisce gli stranieri, e gli allontana. Questo può essere, segue egli, il mezzo meno dispendioso per garantirsi dagl'inconvenienti della carestia, dalle biade di cattiva qualità, e da' sussurri d'un popolo sempre cieco, quando non ha la scelta della mercanzia, e del prezzo.

Aggiugne ancora il nostro Autore alcune osservazioni sopra il prezzo de' grani, le quali credo di non dover quì tralasciare. Non può negarci (dic'egli) che il prezzo de' grani anima, o scoraggisce il coltivatore: se si abbassa, ha un sensibile interesse per non più desiderare una buona raccolta, e se non vende per tempo, non può avvantaggiarsi per una nuova coltura; e a proporzione della speranza de' soccorsi presenti aumenta, o diminuisce i suoi lavori. Il prezzo solo regola l'uscita del grano, e lo fa muovere, se presso di noi è a minor prezzo, che a' vicini, escirà, perchè il mercante vi trova del benefizio; se è più caro che presso gli stranieri, resterà, senza che bisogno vi sia d'alcuna proibizione, perchè v'è della perdita a trasportarlo altrove. Il grano forestiero

al

al contrario calerà da noi per il più alto prez-zo: quest'è una bilancia continova, regolata dal solo prezzo, il quale gli dà il tratto da una parte, o dall'altra. Sembra dunque che vigilando con attenzione sopra il prezzo de' grani del paese, e forestieri, si avrà un sicuro termometro per sollecitare, o ritardare la sortita a nostro piacimento, per attirarli, o allontanarli secondo le circostanze. Non altra politica vi vorrebbe che alzare ed abbassare a tempo i dazj, senza alcuna proibizione, o permissione per l'ingresso, o sortita, servendo di bussola per guidarci la combinazione de' prezzi stranieri con i nostri.

L'opinione qualche volta decide del prezzo de' grani, senza riguardo alla loro qualità effettiva, perchè quando la biada è cara, e le apparenze sono belle, ribassa a misura che ci accostiamo alla raccolta, quantunque il consumo ne diminuisca ne' granaj ogni giorno la massa. Se al contrario il grano è a buon mercato, e che la raccolta non abbia corrisposto alle speranze, tosto aumenta; quantunque ve ne sia una maggior quantità di prima; così il suo prezzo è spesso regolato dalle apparenze. Una prova di ciò è quello che accade ogni giorno ne' mercati: il grano abbassa quando al mercato ve n'è più di quello che ne viene ricercato, ed alza quando se ne ricerca più di quello che ve n'è. Quest'effetto dipende dal maggior numero di venditori, e di compratori, che si trovano insieme: i bisogni mantengono sempre il medesimo numero di compratori; i venditori altresì sono più rari ne' tempi calamitosi.

Ma permettendo il commercio de' grani, e una piena libertà a' mercanti, il numero de' ven-

venditori aumenterà necessariamente, i mercati saranno allora più abbondanti per una volontaria concorrenza, e i prezzi abbasseranno senza che se ne veda la ragione. E' vero, che da questo regolamento ne seguirà che il pane non sarà al più basso prezzo, ma bisogna considerare che è dannoso per il popolo, e per lo stato che il pane sia a questo segno: per lo stato, perchè deteriora i suoi fondi, e la coltura; per il popolo, perchè cade nell'oziosità, mentre quando guadagna in pochi giorni con che vivere una parte della settimana, ricusa sovente il soccorso delle sue braccia, e si abbandona alla poltroneria. Oltre questa ragione, quando i ricchi vendono male le loro entrate, o a troppo basso prezzo, hanno meno con che far lavorare i poveri, e non possono sufficientemente impiegare i braccianti. Ma con lo stabilimento di questo commercio di grani che propone l'Autore, non vi sarà giammai da temere le penurie, nè ci troveremo alle spiacevoli alternative, che fanno dare il basso popolo alla disperazione per i prezzi troppo alti, o nella infingardia per i prezzi troppo bassi. Pretende di più ancora che con questo nuovo regolamento si stabilirebbe l'uniformità de' prezzi, perchè tutta la gente s'ingegnerebbe di chiudere i suoi grani nelle annate buone; e che ne rialzerebbe il costo sempre a proposito; e che quand'anche si pagasse il pane un poco più caro di quello dovrebb'essere nell'abbondanza, i grani serbati che si troverebbero nello Stato impedirebbero di pagarlo troppo caro nelle carestie. Sostiene che un tal rincaro ne' casi, ne' quali avrebbe luogo, non sarebbe giammai sensibile per fare alterare i salarj, perchè l'esperienza insegna

gna che il prezzo delle giornate non si regola dal prezzo del pane, e che quantunque l'opera del lavorante abbia una certa proporzione col prezzo degli alimenti, essa ne ha ancora una molto più immediata con il numero de' lavoranti, perchè quanti più sono, tanto meno costerà il loro mantenimento in ogni sorta di classi. Finalmente fa osservare, che quand'anche per guadagno di coloro, i quali facessero il commercio del grano rincarasse la libbra del pane due denari, è infinitamente più vantaggioso per lo stato, e per il popolo di pagare sempre quest'aumento (giacchè questa nuova forma di commercio può farsi trovare tutta la nostra sufficienza in tempo di carestia) che di pagare il pane il doppio tutto in un tratto; il che fa una rivoluzione troppo improvvisa nello spirito, e nella borsa del popolo.

Dopo di aver fin quì riportati i sentimenti del già citato Autore sull'introduzione del libero commercio delle biade, trattandosi d'una materia che ha per oggetto il ben comune, spero mi si accorderà di fare alcune riflessioni in aggiunta per rischiaramento del di lui sistema, per sempre più assicurarci di ritrarre da esso un vantaggioso effetto.

Certo è che l'istesse cose non a tutti, o in tutti i casi sono adattabili, o in tutti i tempi riescono ugualmente giovevoli, così il libero commercio delle biade, quantunque provato per vantaggioso dal nostro Autore, pur non ostante può non adattarsi a tutti gli stati, o può non essere in tutti i tempi vantaggioso massime ne' suoi principj, o sia per quelle difficoltà che bene spesso s'incontrano nell'introduzione d'un nuovo regolamento, o sia perchè alcune

volte non così subito si comprende dal pubblico tutto l'utile a cui tendono le Sovrane deliberazioni, e però non sempre si eseguiscono con quelle regole, e con quel fine che s'è avuto in mira nel decretarle. Prima di determinarsi ad ammettere un tal sistema, credo bisogni 1. esaminare la situazione dello stato, per vedere; da qual parte, in caso di carestia, possono aversi i necessarj ajuti, e se pronto e facile possa esserne il trasporto: 2. sapere quello che produce; o che con una maggiore industria, può produrre lo stato, per istabilire se convenga o nò un tal regolamento; poichè non riuscirà sicuramente vantaggioso ed utile per quegli stati che non producono, e che non possono arrivare a produrre, non ostante che per la facilità dello smercio si aumentino i lavoratori; e la coltura, una quantità sovrabbondante all'interno suo consumo: 3. essere informati del carattere delle persone, e particolarmente di quelle che dar si possono a un tal commercio; e aver notizia di quali siano i loro fondi, perchè quanto facilmente può accadere che intraprendano questo traffico persone intente solo al proprio interesse, e nulla curanti il ben comune, tanto maggiore dee esser l'avvertenza in prevenire con saggi stabilimenti quello che far potessero contro il giusto fine del pubblico vantaggio. Obbligar si potrebbe chi far volesse un tal negozio a tener sempre ne' magazzini una quantità di grani proporzionata a quella che ne andasse estraendo, ed in tal forma saressimo sicuri di trovar grani presso i mercanti, e che non abbraccierebbero questo commercio quelli, i quali per mancanza di fondi non fossero in grado di conservare ne'

ma-

magazzini la detta determinata quantità, ma che dovessero farne tosto altrove la spedizione per rimborsarsi del loro denaro, quantunque vi fossero apparenze tali da sperarne un maggior utile serbandolo per venderlo poi nel proprio paese, il quale trovar si potrebbe anche in penuria per motivo di sì fatte vendite. 4. Premunirsi finalmente di pubblici magazzini ripieni di grani, per tutti quei casi e insonvenienti che nascer potessero da una tale introduzione di commercio, e questo ne' suoi principj almeno, e fin'a tanto che siasi veduto come venga abbracciato ed eseguito un simil traffico, che abbia preso il suo piede, che siano aumentati i prodotti dello stato, e che se ne risenta generalmente un notabil vantaggio; mentre stabilito sicuramente in progresso di tempo questo sistema, credo ancor'io non esser necessarie tante precauzioni, come nel suo cominciamento, che allora non saranno mai troppe, trattandosi della sussistenza d'un pubblico, che divenir potrebbe anche tumultuante.

Non temiamo d'esserci troppo estesi su quest'articolo delle biade, sempre che possa rendersi utile, e instruttivo: abbiamo creduto che sarebbe tale, analizzando i differenti metodi de' più intelligenti del nostro secolo, e raccogliendo preziosamente il frutto delle loro profonde riflessioni, e delle loro esperienze ancora; in una parola ciocchè essi hanno detto di meglio in questo proposito. Finiremo con una notabile riflessione, che è dell'Autore del libro intitolato *Essai sur l'administration des Terres*, nel quale v'è della novità, e degl'insegnamenti utilissimi a' coltivatori.

Abbiamo il pregiudizio, dice quest' Autore, di

di credere che sia dannoso il lasciare accumulare grani. Ben lungi dal biasimare l' avarizia di quegli i quali empiono i magazzini, si dee loro dare assistenza. Concedesi che sono tirati dall' interesse; ma questi pretesi usuraj sollevano lo stato nelle calamità; e se essi hanno ammassati de' grani, quest' è una mercanzia visibile, la quale non si può facilmente nasconde-re, ed il Governo ha sempre facoltà d' obbligare questi depositarj pubblici a vendere, e quella ancora di fissare il prezzo del grano. Sarebbe forse utilissimo, continua lo stesso Autore, che in ciascuna provincia si accordasse l' esenzione delle gravezze al particolare, il quale non essendo coltivatore, ammassasse più grano, purchè quest' ammasso arrivasse ad una certa quantità, e che s' impegnasse di tenere sempre il granajo aperto, e d' informare esattamente il Governo dell' esito, senza preferenza per comprare, nè per vendere; con questo mezzo si procurerebbero gli ajuti allo stato negli anni sterili, e non si prenderebbero false misure quando si trattasse di vettureggiare le provvisioni. Il timore delle provviste fatte da' particolari non dee mai inquietare, allorchè si tratta di serbarle nello stato, e non mandarle fuori. Questi magazzinieri custodiscono meglio i loro grani, di quello che potrebbero fare i poveri coltori, o proprietarj, i quali non hanno dove comodamente riporre una raccolta, e sono occupati in altri lavori; è inoltre un ajuto per gli agricoltori questa facilità di vendere.

Del rimanente quanto più la biada è vecchia, tanto più ella rende, perchè è ben secca; fa una miglior pasta, ed è più sana della

nuova. Bisogna procurare di avere la sua provvista da un'anno all'altro, per non dover mangiare della nuova fino all'Autunno. Il grano dev'esser ben fatto, e non grinzoso: egli è ordinariamente più caro ne'mesi d'Ottobre, e Novembre, stante le semente. L'utile in genere delle biade consiste in averne delle buone, saperle conservare sane, e venderle a tempo.

BIADE MARZOLE, si chiamano le biade minute, perchè si seminano verso il mese di Marzo, e si comprende sotto questo nome la vena, l'orzo, le vecce ec. Le biade marzole sono d'un grand'uso pel nutrimento del bestiame; vengono più presto delle altre; amano le terre leggieri, alle quali si debbono fare due lavori, uno avanti l'Inverno, e l'altro al tempo della sementa; hanno però di tanto in tanto bisogno della pioggia.

BICA. Quella massa di forma circolare non molto dissimile al pagliajo, che si fa de'covoni del grano quando è mietuto.

BIDENTE. Strumento dell'agricoltura che ha due denti, e serve a varj usi.

BIETOLA. Erba d'orto con le foglie grandi, lucenti, e d'un verde sbiadito, che si semina di Marzo, e Aprile, in terreno ben concimato, cui non siano accanto cipolle, o agli, de'quali è nemica, e dopo che ha buttata qualche foglia si trapianta sopra delle porche, a due piedi di distanza una pianta dall'altra, scarchiandola, e innaffiandola spesso, specialmente ne'gran caldi: nell'Estate si può tosare frequentemente, perchè ributta con facilità. Riguardo a'cardi che sono bietole bianche, quando producono alcuni fusti lunghi con un germoglio lanuginoso, che sono i veri cardi da

ado-

adoperarsi, si trapianta la bietola in Aprile, o Maggio, si sarchia, s' innaffia, e si copre nell' Inverno di concio asciutto per iscoprirla poi al mese d' Aprile, continuando ad averci cura fino a Maggio che si possono mangiare.

La bietola è calida, astersiva; buona a quelli incomodati dalla milza: il suo sugo è singolare dato in cristerio.

BIETOLA ROSSA. *Vedi BARBABIETOLA*.

BIFOLCO. Quegli che ara, e lavora il terreno co' buoi. *Vedi* alla parola *LAVORI*, le regole che dee osservare nella maniera di lavorare.

BIGATTI. *Vedi BACHI DA SETA*.

BIGATTO, o BIGATTOLO. Animaluzzo, che rode le biade.

BIGONCIA. Vaso di legno senza coperchio, di tenuta intorno a tre mine, composto di doghe: si usa principalmente per someggiare l' uva premuta al tempo della vendemmia, nel qual caso sarebbe bene che avesse il suo coperchio dello stesso legno, per impedire a' raggi solari il penetrarvi.

BIONDELLA. Erba. *Vedi CENTAURA MINORE*.

BISCOLTO. E' quel terreno, nel quale si è per due stagioni raccolto, e si dice Biscolto, perchè due volte coltivato: in questo non si costuma fare in quella stagione la semenza, se non se fosse una terra nuova, capace di gran fertilità.

BISLINGUA. E' una spezie d' Erba spinosa la quale ha le foglie simili al mirto silvestre, e somiglianti alla lingua del cavallo.

BISMALVA. *Vedi MALVAVISCHIO*.

BISTORTA. Erba, che ha le foglie liscie, rossigne di sopra, e di sotto pendenti al turchino, le quali nel crescere si assomigliano alla romice, e quelle che vengono lungo il fusto sono assai più piccole: il fiore è rossigno, e viene a guisa di spiga, la radica è grossa e ritorta come una serpe quando stà rannicchiata in se stessa. La Bistorta riserra, fortifica, ed è buona contro la peste, e contro il veleno.

BIZZARIA. E' una sorta d' agrume, che è insieme una parte di cedrato, e una parte d' arancia, e diccsi tanto del frutto, che dell' albero che lo produce: si coltiva come gli altri agrumi. *Vedi AGRUMI*.

BOARO, o BOATIERE. E' quello il quale ha cura de' buoi, che gli nudrisce, gli fa un buon letto, gli stropina con paglia quando tornano sudati dal lavoro, gli fa bere due volte il giorno nell' Estate, e una nell' Inverno, nè mai quando sono sudati, gli lava i piedi per toglierli il sudiciume e le spine che vi si attaccano, gli unge di tanto in tanto le unghie: finalmente gli tiene un poco discosti uno dall' altro per paura che non si battano l' unghie; attenzioni tutte che dee usare un buon boaro.

BOCCHETTA. E' quel termine, che compette allo sciaquatore, o razzetta, che traversando le capezzagne conduce l' acqua fuori del campo, e acciò sieno più capaci di ricevere, si fanno ordinariamente colla vanga.

BOCCIA. Fiore, che non ancor è aperto.

BOMERO. *Vedi VOMERO*.

BONAGRA. *Vedi BULIMACA*.

BONCRISTIANO. Sorta di pero di cui ne so-

ſono ſtate da' curioſi diſtinte varie ſpezie, ma ſeguitando il ſentimento di M. de la Quintinie, il quale ſi ride di tutte queſte diſtinzioni; dicendo che tutto naſca dal terreno, dal ſito, dall' annata, dalla forza o debolezza dell' albero, giacchè tal volta ſopra una pianta iſteſſa ſi ritrovano queſte diverſe ſpezie di pere; mi riſtrignerò a ſole due qualità, cioè da Eſtate, e da Inverno. Le frutta del boncriſtiano da Inverno; ſtante la lunga ſua durata; tengono il primo poſto, quantunque vi ſieno altre qualità di pere più guſtoſe; le quali però infracidiſcano preſto: la loro figura è piramidale, e lunga, di color giallo quando ſono mature: Queſto frutto inneſtato ſul cotogno fa le pere più preſto, più ben fatte, e più gialle; dovecchè inneſtato ſopra il ſalvatico vengono più picciole, punteggiate, e nodoſe. Quando queſt' albero ha bene sbocciati i fiori, prima che alleghino il frutto, ſi taglino tutti con forbice alla riſerva d' uno per polluzzola, il migliore, di gambo più groſſo, di colore vermiglio, e più vivo degli altri. Annodati i frutti, ſi ſtacchino con le unghie tutte le ſortite che veniſſero, particolarmente quelle vicino a' gambi delle pere, e in cima alle polluzzole, come pure alla fine di Maggio, o al principio di Giugno ſi ſpuntino tutte le nuove cime delle rame buone, e tutto queſto perchè il nutrimento vada ſolo in benefizio delle frutta. Alla fine d' Agoſto ſi levano all' albero tutte le foglie che impediſcono a' raggi ſolari il percuotere il frutto, acciocchè venga di bel colore. Prova bene nelle terre moderatamente ſecche, e leggieri in luogo caldo non eſpoſto alla tramontana, mentre ne' paeſi freddi di terra umida, e for-

te, ovvero troppo asciutta, e poco sostanziosa, i frutti riescono piccoli, insipidi, legnosi, e granellosi.

Quello da Estate muschiato non riesce che sul salvatico; è eccellente, albero grande, frutto di bella figura, di moderata grossezza come una bergamotta, di color bianco da una parte, e rosso dall' altra, di pasta tenera, sugosa, e odorosa, matura in Agosto. *Vedi PERO*, ove s'è parlato della coltura de' peri in generale.

BORDO. Aggiunto che si dà ad una qualità di melo, e alle frutta che produce. Due sono le spezie; una che fa le frutta grosse, e l'altra che le fa più piccole: tanto l' une che le altre sono d'un color rosso cupo pendente alla ruggine, di sì grato sapore, e di tal dolcezza, che riescono piacevoli al gusto prima ancora d'esser mature. Quest' albero ricerca la coltura stessa degl' altri meli. *Vedi MELO*.

BORRANA. Erba d' orto molto conosciuta, che ha le foglie verdastre, larghe, lunghe, ricoperte d'un pelo corto assai duro, e si mangia in insalata.

Siccome la sua bontà consiste nell'esser tenera, così per averla sempre giovane si semina in diversi tempi, e per lo più di Marzo, e Aprile, e basta ogni tanto sarchiarla, e siccome teme il gelo, si dee coprirla con isterco fresco. Questa pianta è cordiale; la sua bollitura addolcisce l'acrimonia del sangue, e degli altri umori; rimedia a' mali che cagiona la bile nera, e l' ipocondria: il suo fiore, ch'è turchino, è uno de' tre fiori cordiali.

BOSCAJUOLO. Così chiamasi colui che ha la sopraintendenza ad un bosco, e che deve pos-

fe-

sedere tutte le cognizioni che si esiggono per il loro stabilimento, coltura, e conservazione.

BOSCHETTI. Piccoli boschi, che servono d'adornamento ne' grandi giardini, e ve ne sono di più forme. I boschetti scoperti, o di parata consistono in viali d'alberi, accompagnati da una palizzata a sedile, o all'altezza da appoggiarsi, al di sopra della quale si vedono de' cespugli a palla, o guglia, secondo le diverse figure che gli si dà, e compartiti lungo la palizzata. I boschetti a *quincuncem*, sono viali d'alberi alti piantati ad angoli retti, cioè a dire che formano uno spazio quadrato da ogni parte. Si formano di piante sbarbate; quelle di fusto alto si pongono sei piedi distanti l'una dall'altra, e tre piedi quelle da frasca, tagliando a queste la cima, perchè si distendano in rami, e faccian' ombra.

BOSCO, con questa voce s'intende in generale l'unione confusa d'ogni maniera di piante di qualunque età e spezie. Altre di queste piante sono di legno forte e duro, ed altre di legno tenero o dolce, o come dicesi bianco: in certi boschi il numero delle piante forti eccede quello delle dolci, e così vice versa; com'anche ve ne sono degli altri, ne' quali non aligna che delle prime, o delle seconde, e non di rado eziandio di particolari specie, cioè o di sole quercie, o di soli elici, o frasini, carpini, bossi, cipressi, o di soli castagni, o faggi, olmi, noci, o di soli abeti, pini, larici, tigli, pioppi, salici, olmi, ecc. Ognuno di cotesti, ed altri legni ha le sue proprie e particolari utilità; ognuno è più adattato a questo, o quel uso, sì o per la costruzione di macchine, di edificj, di navigli, come pure per li bisogni della cam-

pagna, e dell' Agricoltura, non che per far fuoco, per trarne carbone, resine, gomme ec. Niuna pianta in somma è inutile: o il suo tutto, o le parti, cioè radici, tronchi, rami, foglie, frutta, ha in se onde gli uomini, e gli animali possano ricavarne questo o quel beneficio, ed impiegar in mille diverse maniere. Quindi è che i boschi si debbono mettere nella riga de' beni di campagna i più lucrosi, almeno certamente d'alcune mal ideate coltivazioni, per il grand'uso che se ne fa, per l'esito facile, per la poca spesa o incomodo che recano a mantenerli, e perchè finalmente reggono all' ingiurie dell'aria, e sono sottoposti a meno accidenti di qualunque altro prodotto. Contuttociò in vece che alcuno pensi a farne di nuovi, o a raffittire i vecchi, si vanno anzi continuamente distruggendo per sustituirvi delle coltivazioni, che in breve forse si ridurranno infruttifere.

Per fare un bosco di nuovo servono le terre di qualità mediocre, le quali in questo genere fertilizzano più, poichè le migliori serbar si debbono per grani, fieni, e altri prodotti. Se il terreno è umido in de' fondi, o lungo a' fiumi, sarà buono per pioppi, salci, ontani, ed altri alberi di simil genere; se grasso e mitigato, vi si mettono degli olmi, de' frassini ec. Le quercie, i cerri, i castagni nelle terre forti, e a bacio, e nelle leggiere i pini, e gli abeti. Del rimanente bisogna che abbiano un fondo di quattro in cinque piedi, particolarmente gli alberi grossi che buttano perpendicolarmente la loro barba principale. I boschi riescono ugualmente in piano che in costa, e i più belli alberi per boscaglie sono la quercia, il ca-

sta-

ſtagno; poi l'olmo, l'albero; il fraſſine, il carpine, l'acero. Si può formare un nuovo boſco ſeminandovi le ghiande nel meſe di Marzo, dopo fattovi nell'Inverno un divelto profondo due piedi e mezzo, e per più certezza della loro naſcita ſarà ſaggia precauzione il farle germogliare anticipatamente nella ſabbia; ma la più breve, e la più ſicura è il piantar delle barbatelle forti, e di buona meſſa, con molte barbe ben nodrite, ſenza muſco, nè nodi, ſpiantate di freſco, con il ſuo pane di terra facendone la piantata in giornate tepide ed umide, nel meſe di Febbrajo ſe il fondo è ſaſſoſo, e leggiero, e in Marzo ſe è umido. Il terreno dee eſſer diveltato al principio dell'Inverno alla profondità di tre piedi e mezzo, e nel porre le barbatelle ſi mette in fondo alle foſſe quattro dita almeno di buona terra governata, oſſervando nel riempirle della terra cavata, di gettare di ſotto quella ch'era alla ſuperficie, e di ſopra quella ch'era al fondo, e quanto più larghe ſaranno le foſſe, tanto più preſto creſceranno. I boſchi formati con barbatelle o piante giovini, come ſopra ſi è detto, richiedono in vero una maggiore ſpeſa per la piantagione, ma creſcono con aſſai più ſollecitudine, e più preſto ſe ne ritrae il frutto; dovecchè quelli ſeminati colle ghiande ſono infinitamente più tardivi a creſcere, ma la ſpeſa è minore, le piante vengono più rigoroſe, ed il legname è di maggior durata. Le medeſime regole ſi praticano nel piantar ragnaje, paretai, e boſchi di piacere. Se il boſco dee eſſer da taglio, e non da laſciar creſcere per il ſuo frutto, o per gran legname, ſi ſcapezzano le barbatelle, ſi ſlargano all'intorno le biade o-

riz-

rizzontali, e si pongono le piante ad una conveniente distanza, con lasciarle escire fuori della terra quattro o cinque dita, perchè si dilatino in legname, ma non bisogna però metterle troppo a fondo. Trattandosi di boschi d'alberi che si vogliono lasciar crescere a fusto alto, in quanto agli scassi si faranno come sopra; per le piante poi, queste debbono essere alte sei piedi, e grosse in fondo come il braccio, nè si scapezzano punto, acciocchè il fusto venga alto, e si sotterranno ad un piede solo di profondità, con legarle ad un palo fitto in terra per sostenerle affine che vengano dritte. Le barbe si lasciano di tutta la sua lunghezza, coprendole di terra, la quale si pigia dolcemente con le mani.

Due volte l'anno si lavora il terreno de' boschi nuovamente piantati, la prima in Aprile per un tempo umido, la seconda in Settembre, tanto per estirpare le mal'erbe, ravvivare la terra, e far crescere più presto il bosco. Continuando questa diligenza per cinque o sei anni, in dieci anni un bosco può rendere un taglio abbondante, dopo il quale va rilavorato; ma prima di giugnere al taglio, allorchè è di sei anni, sarà utile il rimondare i pedali delle piante della superfluità de' rami che nudriscono, poichè il suo vegetante trovandosi diviso in tante parti, è per così dire sospeso, nè opera con forza in nessuno di tanti rami, cosicchè tolta l'abbondanza di essi che si trova al pedale, prenderà il fugo nuova forza, e tutto l'alimento si porterà al tronco, il quale getterà più di prima, e più grossi, e di più bella messa saranno i getti; dopo la quale operazione si lascerà crescere il bosco a suo piacimento fino

al

al tempo del taglio senza farvi cosa veruna. Rispetto poi alle piante da lasciarsi crescere, prima che abbiano tre anni si diradano, lasciandoli un solo fusto ad ogni pedale, con diramarle diligentemente per timore che non si distendano in frasche, e alla fine di cinque anni nel mese di Febbrajo, o Marzo nuovamente si rimondano. Il potare gli alberi de' boschi stimato da alcuni inutile, è infinitamente giovevole mentre così si ravvivano, e quasi si ringiovinifcono quelle piante che gettano rami, i quali succhiando la parte essenziale dell' albero sono motivi che cresca stentatamente gobbo, mal messo, ed infermiccio. Conviene però avvertire che gli alberi di legno tenero, ed il faggio massimamente, non sono atti a ricevere una tal operazione.

I boschi di qualche estensione è bene dividerli in certe porzioni, perchè ogn' anno una ve ne sia in taglio, ch' è quello che si dice mettere in taglio, o vendita regolata: il buon' uso è di non tagliare il bosco prima che abbia dieci anni. Quando si vuol fare un bosco da non tagliarsi ogni dieci anni, si lascia crescere per trenta, o almeno ventisette anni; e per sapere se torni conto il lasciarlo così crescere, o tagliarlo ogni dieci anni va esaminata, e conosciuta la natura del terreno, considerata la quantità che si ha tanto degli uni che degli altri, l'età, la natura del legname, le piazze vuote, e i luoghi dove gli alberi non vengono bene, conoscendosi un bosco se è buono dagli alberi di bella messa, folti, vigorosi, senza che vi nascano spighi salvatichi, tignamiche, timbre, e calcatreppi, i quali indicano sicuramente un terreno magro.

E' un

E' un attenzione importante per il mantenimento de' boschi il visitarli di tanto in tanto, e ravvivare le piante, tagliando, e mozzando fino alla barba le caspe, alberi, o tronchi di cattiva messa, quelli che sono storti, o danneggiati dalle bestie nel pascolare, o scapezzati male a proposito, affinchè ributtino dalla caspa; e se mancano totalmente, ripiantarne ne' luoghi vuoti: come pure l' impedire che le bestie vadano a pascolarvi dopo tagliati, fino a che le piante non hanno cinque anni, perchè prima di quest' età non sono le loro sortite giunte ad un altezza da difendersi dalle bestie, e massime dalle capre, dal bestiame grosso, e se mai qualche rampollo venisse mozzato da qualche bestia; siccome la bava che vi lasciano sopra corrompe il ramo, e danneggia tutto l' albero, così va tagliato questo rampollo, rasente il corpo dell' albero. Quando poi sono in grado che vi possono pascer l' erba, o la ghianda senza far danno; vi si lascia andare quella quantità proporzionata al pascolo; mai però vi si mandano dalla metà di Maggio fino alla metà di Giugno; perchè rovinerebbero il bosco mangiando i nuovi getti. Siccome la maggior parte de' danni si fa da quelli che hanno i terreni vicini, da' pigionali della campagna de' castelli, e da' contadini istessi, i quali hanno facoltà di servirsi del legname da lavoro, e da bruciare, e di farvi pascolar le bestie; così bisogna invigilare per tenerli in dovere; nè lasciare portar via ghiande di quercia o di faggio, nè castagne, nè soffrire che vi si taglino legne, nè che vi si faccia carbone, o calcina, se non ne' luoghi distanti al legname chiamati piazze, nè che si dia fuoco agli ster-

pi,

pi, nè che si dirami, sbucci, o scorzi alcun albero finch'è in piedi.

Prima di tagliare un bosco va esaminato qual' esito pronto si può avere delle legna, e se è meglio venderle all'ingrosso, o a minuto, se far carbone, o brace, o se vendere i boschi ritti, massime per chi non è del mestiere; determinare la qualità, e quantità degli alberi che si vogliono lasciar crescere senza tagliare per uso d'utensili, carri, ed altro, scegliendo quelli di più bel filo, e che vengono meglio. Il tempo più proprio per il taglio è dall'Autunno fino alla fine dell'Inverno, nè mai quando muovono, come nel mese d'Aprile, e si debbono tagliare con l'asce, o scure, senza schiantarli, a fior di terra per quelli di dieci anni, e più basso che si può per quelli di fusto alto, e andantemente tutto il bosco, tanto buono, che cattivo, perchè ritorni d'una medesima messa, non toccando le porrine vecchie, anzi lasciando le nuove che si vogliono far crescere, come pure gli alberi di confine, i quali dividono o i tagli, o i terreni di diversi padronati, e che sogliono esser contrassegnati nel pedale. Nel tempo istesso si procura che vi sieno degli operaj, i quali stipino il bosco, e trasportino il legname fuori del tagliato, per timore che indugiando le carreggiature non guastino le nuove sortite.

Per i primi due o tre anni dopo tagliato un bosco si può lavorare il terreno, e seminarvi il grano, come praticano molti; osservando però di non offendere le caspe, poichè essendo quella terra per dir così riposata, e ingrassata dalle foglie degli alberi che cadute vi putrefanno, se ne otterrà abbondanti prodotti, e ne go-

goderanno le stesse piante del bosco, mentrè smovendole co' lavori attorno al pedale la terra, più vegete saranno le nuove sortite.

Il secondo anno dopo il taglio si diradano, e rimondano i getti che ciascuna caspa avrà buttati; e il quinto o sesto anno si esamina se le caspe ne sono troppo piene, per levare i rami superflui, e tutto quello che sarebbe d'ostacolo al loro accrescimento: ma non vi si debbono impiegare che persone sicure, acciocchè non guastino o per ignoranza, o per malizia i rami che meritano d'essere conservati.

Non dee il proprietario lasciar venire il taglio troppo vecchio, perchè le caspe non si riducano in grado di non ributtare, come accaderebbero se si lasciassero passare trent' anni senza tagliarle. Nulla v'è di più pregiudiziale a' boschi, quanto il non tagliare i rami allorchè sono d' una certa grossezza, tutti i getti delle caspe non possono più buttare, subitochè la scorza ha per l'età acquistata una certa fittezza, e bisogna che la caspa perisca. In fatti non sempre dalla grossezza del fusto dipendono i getti, che debbono ributtare sopra il ramo, ma piuttosto dalla sua età, la quale rende la scorza più o meno penetrabile a' getti ch' essa contiene. Quando le caspe si alzano più d' un piede e mezzo da terra, si ribassano, facendole tagliare al pari del terreno; allora veramente buttano meno getti, ma sono più forti e più nudriti, il che rende infinitamente più bello il bosco. Senza queste attenzioni le caspe d' un bosco tagliato più volte buttano tanti getti, che non potendoli nudrire tutti in un tratto, restano piccoli, e il bosco non giunge mai ad una ragionevole grossezza.

Il

Il traffico de' boschi è uno de' più importanti che si possono fare alla campagna, ma richiede delle cognizioni particolari, poichè nella compra d'un bosco, oltre il sapere la sua vera estensione, se è folto, se le piante sono grosse, grandi, nè troppo vecchie, conviene vedere a che cosa è buono il legname, e secondo la sua qualità conoscere se l'esito sarà vantaggioso; così il legname d'alberi grandi, situati in buoni terreni, e poco soleggiati, è tenero, e più adattato per lavori da legnajuoli, che per le fabbriche, dovecchè quello d'alberi cresciuti tra' sassi, o in un terreno sabbionoso, esposto al mezzodì, è duro, e buono per lavori grossi; ed il maggiore o minor vantaggio dipende dalla vicinanza delle città, dalle spese di compra, di atterrarlo, e conciarlo, di conduttura, e gabelle, che vanno tutte ben computate. Va finalmente considerata l'età del bosco, la quale si conosce contando le messe che ciascun anno gettano gli alberi; oppure, siccome il sugo nutritivo d'ogn'anno forma attorno il midollo dell'albero un cerchio, così basta contare il numero de' cerchi dal centro fino alla scorza per sapere quant'anni abbia un albero.

I boschi di dieci anni servono a far carbone, brace, pezzi da cataste per bruciare, fastelli, e fascine: quelli lasciati crescere alti, servono per travi, e travicelli per le fabbriche, per colonne, e colonnelli (se sono quercie) per le viti; per far carri, per lavori da legnajuoli, e cose simili. Il miglior legname da scaldarsi, o da bruciare è quello di cerro, di carpine, per il calore, e il carbone che fanno, ma è nocivo al capo: quello di quercia è soggetto a schizzare nel fuoco quando è giovane, e ad anneri-

re

re quand'è vecchio ; la quercia però taglia-ta verde fa buon fuoco : il più cattivo per la sua poca forza è il legno bianco , il quale si adopra ne' piccoli cammini per iscaldarsi ad un fuoco gentile : quello che si trasporta per ac-qua , e sopra soderi brucia presto , ed ha me-no calore.

Ciocchè decide della bontà del legname da lavori , e fabbriche , è l' esposizione al Sole secondo la natura degli alberi ; così sono mi-gliori quelli che crescono dalla parte d' oriente, o di settentrione , perchè il freddo gli fa me-glio nudrire: in fatti sono più grossi , più di-ritti, ed hanno poco albume , mentre la for-za del legno dipende dalla fibra fissa, e quel-li che hanno i pori più grandi , e in maggior numero, sono più deboli. La quercia è la mi-gliore, e la più forte, quando alla qualità del lavoro non pregiudichi l'esser pesante; il ca-stagno è molto in uso , purchè non sia esposto all'umido ; l' abeto è buono per travicelli, e travi , ma non bisogna che la calcina lo toc-chi; il noce è buono per legnajuoli, e per la-vori più delicati . Conferisce ancora alla loro maggiore fortezza il tagliarli in Ottobre, No-vembre , Dicembre e Gennajo, quando è ven-to di tramontana , perchè allora il sugo ve-getante è meno in azione , il freddo riserra i pori dell'albero ; ma debbonsi fare nel tem-po istesso conciare , e mettere al coperto dal-lo pioggie , lasciando tra un pezzo e l'altro uno spazio sufficiente, perchè si secchino po-co a poco.

Finalmente allorchè il terreno non può più essere a bosco, tagliate le piante grandi e pic-cole, si levano le caspe, sradicandole a colpi di scu-

fcure, e ridotto il terreno uguale fi abbruciano i rovi, fpini, ed erbe, con farvi poi due buoni lavori, e feminarvi per i primi tre anni fave, vecce, o vena, e quindi il grano.

BOSSOLO. Arbofcello che crefce qualche volta molto grande; s'ufa ne'giardini, e contorni de'parterri, facendogli prendete con la tofatura, i compartimenti, e le forme che fi vuole. Il fiore è verde, e il frutto roffo; il legno è giallo, affai duro, fenza midolla, e molto ftimato per far lavori minuti. Viene in tutti i terreni, e ad ogni efpofizione, ma l' ombra gli è più favorevole. Si moltiplica da fe con getti che buttano le barbe, o con piante sbarbate, o con rami di piante vecchie, i quali fi tagliano in fondo, e fi pongono per parte in de' bofchi di terra lavorata, e all' ombra, innaffiandoli fubito: viene ancora dal feme che fi pone nel mefe di Ottobre in terreno lavorato, e quando è baftantemente crefciuto fi trapianta.

Per fare un parterre, bifogna tracciare il difegno, affondare un piede e mezzo il terreno del parterre, porlo a livello, poi far de' buchi fondi circa un mezzo piede con un piuolo, fotterrandovi nel cavarlo le barbe del boffolo, delle quali fi faranno fpuntate un poco le minute barboline fino al fufto, e piegando fecondo il difegno, fe gli farà prendere la forma che dee avere: il fecondo anno dopo piantato fi tofa, e poi ogni anno al mefe di Maggio.

BOTTE. Vafo di legname nel quale comunemente fi conferva il vino, o fimili liquori, di figura cilindrica, alquanto più corpacciuto nel mezzo che nelle teftate. Il miglior legna-

me per farle è il castagno, di vena diritta; senza nodi, nè albume: e le doghe debbono esser larghe cinque dita perchè vengono tonde bene, e grosse a proporzione della tenuta della botte, e un poco più grosse nell'estremità che in mezzo; lo stesso dee esser de' pezzi de' fondi, che vanno ben collegati: i cerchi ancora sono di castagno. Nel comprare le botti è d'uopo informarsi della loro tenuta.

Sono queste un oggetto di gran conseguenza per la conservazione del vino, e secondo che sono più o meno grosse, bene o mal cerchiate, si fa più o meno evaporazione; così quando le botti sono ben serrate da' cerchi, e che il legname sia grosso, non svaporerà più dopo imbottato; purchè s'osservi di riempirle ogni settimana; mentre una botte la quale si riempia una volta il mese, consuma nel decorso d'un anno più vino che non fanno quattro botti ripiene due volte la settimana. Se si userà quest' attenzione, e che il legname sia bene scelto, e le cantine fresche, è certo che il vino non perde quasi nulla; ma se il legname della botte è poco grosso, come si usa comunemente, è impossibile che il vino così tenuto non perda con la traspirazione, e non patisca molto ne' caldi, e ne' freddi. Si stimano le botti grandi, perchè l'unione di molto vino insieme lo rende più gagliardo. Le botti di rovere sono le più forti; quelle di castagno salvatico non sono di tanta durata, ma però più leggiere per maneggiarsi, e più facili a toglierli il mal'odore, o la muffa che a quelle di rovere. Con lo star vuote le botti prendono il secco, e lo partecipano al vino, in tal caso si faccia bollire dell'aceto con foglie di salcio, radiche di finoc-

nocchio, ramerino, e altr'erbe odorifere, e bollenti si ponghino nella botte patita, rivoltandola per ogni parte, acciocchè nè resti per tutto bagnata; questa roba però si dee levare prima che si raffreddi affatto. Che se un tal difetto proviene da vino guasto lasciato in fondo della botte, e quivi riseccato, cosa che succede quando in vece di vino buono, o aceto, vi si lascia del mezzo vino, o vino stretto, allorra la botte non è curabile, come pure la muffa proveniente dall' istesse cause, se non ostante si volesse fare qualche giovamento ad una tal botte, si levi la doga del cocchiume, si riempia d' vua ammaccata, e vi si lasci bollire secondo il solito, poi si cavi il vino, e si ri penga una nuova doga in luogo di quella che s'è levata.

Un oggetto che merita attenzione è quello di procurare che le botti non acquistino cosa alcuna di cattivo, come facilmente accade, o per esservi stato del vino difettoso, o purchè quel poco di vino, che vi si lascia nel vuotarle, dopo inforzato non siasi cavato, ma col tenerlo troppo tempo v'abbia fatta la fondata, o per qualunque altra simil causa, mentre tutte quelle cattive qualità che acquistate avessero le botti, le comunicherebbero sicuramente al vino che vi si ponesse. Perchè nello stare vuote non prendano di secco, conviene nel cavare il vino lasciarvene una certa quantità proporzionata alla grandezza della botte: come per esempio, se la botte contiene circa venti barili, che sono duemila ottocento libbre d' umido, sarà sufficiente il lasciarvene due in tre fiaschi, o siano quattordici in venti libbre, e così ragguagliatamente secondo la loro tenuta; e questo inforza-

zato che sia si leva prima che vi faccia la fondata: quindi sfondata la botte, o per meglio dire levato quel legno ch' è in uno de' fondi di essa, si pone per qualche tempo al Sole. Prima di mettervi nuovamente il vino, si fa bollire sul fuoco del vino, o dell' acqua, usandosi tanto l' uno che l' altra, e così bollente si rigetta dentro, girando, e rivoltando la botte per ogni verso, e questo si ripete per tre volte almeno, con osservare di levare ciascuna volta della botte di vino, o acqua che vi sarà posta, prima che s' agghiacci.

BRACE. Nome da' Toscani attribuito ad una spezie di carbone, ma molto diversa dal carbone, e dalla carbonina, perchè essendo fatta di legna minute, e di ramoscelli mozzati dalle piante de' boschi, è assai minuta, facile ad accendersi, e fa un fuoco assai più leggiero, e meno offensivo, e però usata solo nelle braciere, e scaldini. Facile e breve è la sua preparazione. Si fa un piccol monticello di rami sul terreno, e datoli fuoco, acceso che sia, si va sempre aggiugnendo altre legna; donde ne sorge una gran fiamma, finchè tutti i rami siano abbruciati: allora si smorza il fuoco con gettarvi sopra dell' acqua, nel tempo stesso che altri la rivoltano, la slargano, e la dividono, continuando a rivoltarla, e bagnarla finchè non vi apparisca più fuoco.

V' è ancora il bracione, simile alla brace, così detto per esser più grosso, e fatto di rami un poco più grandi.

BRACCIUOLI. Sono quelli fossetti, che non sono retti, i quali ricevendo l' acqua, la comunicano poi alli fossi; sono propriamente quelli, che si conducono a guisa di braccio; la profon-

fondità di questi suol essere di un palmo e mezzo, ovvero due, o tre, e quattro più o meno a proporzione del ricevimento maggiore, o minore delle acque, e secondo la giacitura del terreno.

BRANCA ORSINA. *Vedi ACANTO.*

BRILLATOJO. Strumento di legno col quale si mònda il riso, il miglio, ecc.

BRIONIA, detta anche Vite bianca, e Zucca salvatica. Pianta che fa pampano e radice grossissima, e si distingue in grande, e piccola: l' una e l' altra cresce ne' boschi, e luoghi umidi; butta molti gambi sottili, i quali serpeggiano per terra, e si arrampicano sopra gli altri alberi. Questa pianta è vulneraria, rinfrescante, e astringente: si usa esteriormente per arrestare l' emorogie; la decozione in gargarismo giova alle affezioni delle glandule, e dell' ugola: è buona al polmone, allo spurgo di sangue, alla dissenteria, e alle piaghe.

BROCCI. Spezie di fila o ligamenti che vengono ad alcune piante, co' quali si attàccano agli alberi, o altro loro vicino, come l' edera ecc. Quelli che gettano le viti si chiamano viticci.

BROCCOLO. Pipita, o Tallo del cavolo, rapa, e simili erbe, quando incominciano a dar segno di fiorire.

BROGIOTTO. Spezie di fico nero di grossa buccia, che matura in Settembre. *Vedi FICO.*

BROLO. *Vedi ORTO.*

BRUCI. Siccome le loro uova sono per lo più in quelle foglie secche, accartocciate che restano attaccate su gli alberi, anderebbero fatte cadere, e bruciate, perchè al Sole di Marzo

nascono. Per difendere gli alberi dal danno che gli fanno i bruci, v' è chi insegna di prendere della ginestra tagliata minuta, e tenuta per una notte in infusione nell'acqua, volendovene una bracciata in una tinozza, e il giorno dopo aspergere con una scopa gli alberi, o altre piante ove si vedono i bruci, cosa che si ripete più volte. Alcuni dicono che le ceneri di sermenti messe a molle tre giorni nell' acqua, e con questa spruzzare l' erbe, e piante, oppure il profumarle con pece, e zolfo vivo, siano un rimedio contro questi animali. Si pretende ancora che tenendo i semi delle piante a molle in una rannata fatta di cenere di fico, e quindi seminati, non vi allignino i bruci, e se ve ne sono, periscano. V' è finalmente chi fa bollire sul fuoco una mescolanza di parti uguali di orina, e di morchia d'olio, la lasciano raffreddare, e ne spruzzano l'erbe, e le piante.

BRUSCOLO; così viene chiamato a cagione del suo acido sapore, e si semina in Luna vecchia di Marzo, o in terra mediocre, ed in sito che sia piuttosto soleggiato, di quello che ombreggiante. Si deve seminarlo raro, e si trapiantata in bella fila a tempo debito; se si vuole mangiare, si taglia minuto, facendolo cuocere in molta acqua, la quale spremuta, si fa insalata, ed è di gustosissimo sapore.

BUCCIA. E' la parte superfiziale delle piante, e degli alberi, che serve loro quasi per pelle: buccia si dice anche alle parte esteriore delle frutta.

BUE. Animale da giogo d' una grande utilità sia per la coltura delle terre, sia per il nutrimento degli uomini: si chiama vitello fino a due anni, ch' è il tempo in cui si castra,

ſtra, e dopo ſi dice bue, il quale conſiderato per l'aratro, ſi ricerca con le corna di mezzana grandezza, forti, lucenti, la fronte larga, gli occhj groſſi, neri, e vivi, che ſono i ſegni del ſuo coraggio, e della ſua buona coſtituzione, i denti bianchi, lunghi, ed eguali, il collo groſſo, e carnoſo, come pure le ſpalle, e il petto; la giogaja pendente fino ſopra i ginocchi, le coſtole eſteſe, il ventre groſſo, e caſcante, le coſcie lunghe, la groppa larga, e rotonda, il dorſo diritto, e pieno, la coda lunga, le gambe groſſe, e piedi forti, l' unghia corta, e larga; nè troppo graſſo, nè troppo magro, obbediente allo ſtimolo, di pelo lucido, folto, e unito. Quelli di pelo roſſo ſono ſtimati i migliori, perchè eſſendo molto bilioſi, hanno ſempre del fuoco, coſa che per il lavoro non è male in queſta beſtia di ſua natura lenta all'eſtremo: quelli di pelo nero rieſcono buoni, purchè abbiano qualche bianchezza ne' piedi o nella teſta, altrimenti rieſcono ſporchi e infingardi nel lavoro a motivo della gran malinconia, che gli domina. Non è da rigettarſi il pelo bajo, ma rieſce più lento al lavoro ſtante le flemma che gli tempera un poco la bile; quindi ne viene il bianco, il quale però non è molto buono per ingraſſare, e poca differenza paſſa fra queſto e il bigio; il pezzato poi è ſempre duro, e pigro, ma ſi dee ſcegliere per ingraſſarlo, mentre ſi riempie preſto di carne. Vive per ordinario queſt'animale quattordici anni, e rende un buon ſervizio da' tre fino a' dieci: la ſua età ſi conoſce a' denti, poichè di dieci meſi ſpuntano quelli del lato d'avanti, e di ſedici quelli da parte; ne buttano ſubito dei gli altri; ma di tre anni ſono tutti eguali e

bianchi; da tre anni in là si giudica l' età dal numero de' giri che hanno sulle corna, mentre ogni anno se ne forma uno. Quelli che si prendono da' luoghi circonvicini sono di miglior servigio, e meno sottoposti alle malattie di quelli, che si prendono da paesi lontani. Debbonsi rilevare i buoi giovani ne' prati, e avvezzarli subito che hanno due anni, e non più tardi, a portare il giogo, a lasciarsi toccare, a farli andare accoppiati con un altro bue, a presentare la loro testa al giogo, e a tale effetto si accarezzano, e se gli dà un poco di sale nel vino: se gli legano spesso le corna, affine d' accoppiarli con un bue ammaestrato, che gli ritiene quando danno indietro; oppure avanti di metterli a tirare, per assuefarli, se ne accoppiano due giovani, e si menano così a pascere, e allora bisogna vedere se sono d' ugual forza, e della medesima statura, imperocchè senza questa osservazione spesso accade che il più forte fa tutta la fatica, e presto s' indebolisce, dove il più debole non fa fatica alcuna; lo stesso si pratica con le vacche che si vogliono mettere all' aratro. Riguardo a' difetti vanno corretti piuttosto con le buone, che a forza di castigo. In principio si faccino lavorare le terre leggieri, e poche ore per non ributtarli.

Si nutriscono nell' inverno con paglia, fieno e pastura, come credrangola, foglie d' olmo, di quercia, di pioppo, gusci di piselli, e di fave, e come abbiamo detto alla parola *BESTIAME* con rape, e navoni, potendoli dare il cibo in abbondanza, poichè quest' animale non ne prende più del suo bisogno, ma ne' tempi delle loro fatiche, prima di attaccarli al giogo si fanno per un' ora mangiare del buon fieno, e sarà

buona cosa il darli ancora una misura di semola asciutta, o due buone manate di vena. Perchè stanno sani si può mescolare nel loro cibo un poca di morchia d'olio, assuefacendoli poco a poco; e per la debolezza un beverone di piselli infranti, e cotti, ogni mese riesce loro giovevole.

Durante la fredda stagione si fanno lavorare con l'aratro nell'ore del mezzodì, nella Primavera e Autunno dopo le ott' ore della mattina fino alle sette della sera; cioè quattr'ore prima del mezzogiorno fino a sett' ore dopo; nell'Estate dallo spuntare del giorno fino all' nov' ore della mattina, e dopo il mezzogiorno passato il gran caldo fino a sera, ma la meglio è d'averne due paja, che uno lavori fino alle ore undici della mattina, e altro da dopo il mezzogiorno fino alla sera, o almeno dee scansarsi per quanto si può di condurli al lavoro ne' gran caldi, ne' gran freddi, e per le pioggie: osservando nell'arare di congiungerli stretti, perchè lavorino col capo alto, che così non se gli infrange il collo.

Oltre i molti servigj che rendono i buoi con i lavori, e con l'aratro, è da considerarsi quello che se ne ricava vendendoli a' macellari dopo ingrassati nell'Autunno, in cui l'esito è maggiore. A tale effetto giunti all'età di dieci anni si mandano alla pastura dalla fine di Maggio fino à tutto Settembre, e in questo tempo si fanno bere tre o quattro volte il giorno, e una volta la settimana se gli mette nell' acqua a ciascheduna un pugno di sale; così mangeranno con appetito, e diveranno grassi da poterne far buon esito. Essendo in grado di far traffico di Buoi, e Vacche, conviene comprarle magre alla

fine

fine di Maggio, per ingrassarle in buone pasture, ma è necessario però l'intendersene.

La carne di bue nodrisce molto, ed è l' alimento più forte, tenendo il corpo sano, e vigoroso: la migliore è quella di bue tenero, e ben pasciuto. Il fiele di bue guarisce da' vermi i ragazzi ungendoli il bellico, e la midolla giova a' tumori puri, e linfatici. *Vedi BESTIAME*, ove sono le diverse malattie con i suoi rimedj.

BUFALO. Animale che rassomiglia assai al bue, se non che è più largo di schiena, e più salvatico, sebbene ancor egli è di non difficile domatura. La sua pelle è durissima, di color castagno che pende al nero, e col pelo più lungo di quello del bue molto più rado: la testa è più quadra di quella del bue: le corna sono larghe, nere, e volte all'ingiù, in guisa che non possono offendere: il collo è grosso, e corto, come sono similmente grosse le coscie. Si fa di questo animale l' istesso uso che del bue, ma con assai più profitto, per la sua maggior forza, e sollecitudine, talmentechè ponendo al giogo un bue accompagnato con un bufalo, ne seguirebbe che questi in pochi giorni infinirebbe il primo, che è assai più lento, e più debole. Si guida il bufalo per il naso col mezzo di una campanella di ferro, con la quale se li trafora quando è giovine il tenerume, che gli divide le narici, alla qual campanella si lega quella fune, che al bue si raccomanda alle corna. Il bufalo ama i luoghi paludosi, e le acque stagnanti, nelle quali s' immerge, e si rivolta con sommo piacere, trattenendovisi anche dell' ore, e in mancanza di queste va a cercare de' fiumi, o del mare, ove si getta in qualunque

fon-

fondo nuotando, e galleggiando con somma facilità. E'un animale di lunga vita, e se ne trovano bene spesso di quelli che lavorano più di ventiquattro anni; ma quando si ammala, muore con facilità, non essendosi trovati medicamenti adattati a guarirlo. Il suo mantenimento è di poco dispendio, essendo abboccato, e mangiando senza difficoltà, quand'è alla stalla, anche il più duro alimento, è quello che non vogliono le altre bestie.

BUGIARDO. Aggiunto che si dà a un pero, e alle frutta che produce perchè sembrano alla scorza acerbe, benchè sono mature. Questa qualità di pero ama le terre sottili, leggiere, e poco sostanziose per l'umidità naturale, che hanno le sue frutta. *Vedi PERO*.

BUGLOSSA, detta ancora *Lingua bovina*. Pianta che viene negli orti, e terre buone, la quale ha le foglie ruvide come la lingua del bue, lunghe, strette, appuntate, e d'un verde fucido. Il fiore è monopetalo, fatto in forma d'imbuto, e frastagliato: il calice è fesso fin alla base, e ne sorte un pestellino attaccato come un chiodo nella parte inferiore del fiore, circondato da quattro embrioni i quali divengono in seguito altrettante semence rassomiglianti alla testa della vipera. Queste semence si mutaranno nel calice stesso del fiore, il quale si stende a misura ch'esse s'ingrossano.

La buglossa umetta, rinfresca, e solleva molto i malinconici, facendo siropo del sugo delle sue foglie: è propria per dissipare le flussioni di petto, e la tosse ostinata; se ne fa bere il sugo da tre oncie fin alle sei. Le radici, e le foglie s'impiegano nelli brodi rinfrescanti; e questa pianta non rinfresca, che nello ristabili-
re

re il moto del sangue il quale stagna, riscalda le parti nelle quali circola con pena. De' fiori della buglossa se ne serve alla maniera del tè, se ne fa conserva, ed il suo fiore è uno de' tre cardinali.

BUGNO. Cassetta dove lavorano le api, e forse quella tonda a guisa di bigonciuolo. *Vedi ALVEARIO.*

BULBO. E' la barba, o radice d'alcune piante, la quale diciamo comunemente Cipolla, per la simiglianza, ch' ella ha con essa.

BULIMACA. Spezie d' erba che nasce da una cipolla fetida, che molto sfrutta, e danneggia i seminati.

BUONA DAMA. Questa pianta chiamasi anche *atrepice*, ma dessa n' è un poco differente. Cresce in altezza di sei piedi: getta delle foglie larghe le quali rassomigliano a quelle della bietola, e sono d' un gusto insipido. I fiori, che produce sono piccioli con molti stammi di color giallo. Nasce essa dal seme che si semina nella Primavera. Le sue foglie sono buone per le zuppe, e per li ripieni. Questa pianta può esser posta in ogni sorte di terra, e la sua coltura non ha niente di particolare.

BURANESE. E' una sorte di vitigno, la di cui uva è bianca, ma molto dolce.

BURE'. E'una spezie di pera di polpa assai tenera. *Vedi PERO.*

BURIANO. Spezie di vino, fatto d' uva bianca molto dolce.

BURRA, è una parte dell' aratro, ed è precisamente quella, che si congiugne al giogo, per mezzo di cui vien tirato l' aratro.

BURRO. Altro non è che la parte crassa oleaginosa della panna levata di sopra il latte; o del

o del latte istesso senza aver cavata la panna, che a forza di sbattersi nella zangola si è condensata. Dieci libbre di latte vi vogliono per farne tre di burro, e il latte di vacca munto di fresco, e il più grasso, fa il miglior burro, richiedendosi nel manipolarlo molta pulizia, le vacche pasciute dove il fieno sia corto, somministrano più burro quantunque facciano meno latte di quelle pasciute dove il fieno, è alto. Munto la sera il latte, e posto in un vaso piuttosto largo di bocca, mediante la quiete, e umidità della notte, galleggia la grassezza del latte, o vogliamo dir la panna, la quale presa con un cucchiajo si pone nella zangola, che è una specie di bariletto formato di doghe di tre piedi d'altezza, più stretto nell' alto che nel basso; con un coperchio di legno forato nel mezzo, per dove passa un bastone, in fondo del quale è confitta una rotella forata in molti luoghi, che serve per agitare, e battere la panna per separarla dal siero, e ridurla in consistenza di burro. Siccome qualche volta indugia ad unirsi, e richiede pazienza in chi lo batte, basta mettervi del latte di vacca munto di fresco, perchè s' appigli prontamente; che se stenta a motivo del gran freddo, bisogna batterlo vicino al fuoco, e se per il troppo gran caldo, conviene ogni tanto immergere il bastone con la rotella in un vaso d' acqua fresca. Può cavarsi il burro anche dal latte di pecora, e di capra. Il migliore, e più stimato è quello che è naturalmente giallo, e non artefatto; il bianco non ha il gusto tanto piacevole; e quello fatto di Maggio, e di Settembre è da preferirsi a tutti gli altri: allora è tempo di farne la provvista, e fonderlo, o salarlo per serbare. *Vedi CASCINA*.

Ma-

Maniera di fondere il burro. Mettete in una caldaja, per esempio trenta libbre di burro, nella qual quantità ponete quattro garofani, due foglie d' alloro, due cipolle, e fatelo cuocere ad un lentissimo fuoco per tre ore senza schiumarlo, fin' a che sia assai chiaro; indi cavatelo dal fuoco, e lasciatelo riposare un' ora; schiumatelo, e versatelo adagio in vasi invetriati, che si mettono in cantina coperti di carta, e d' una lavagna, o embrice; la fondata poi passatela per stamina.

Maniera di fare il burro salato. Lavatelo primieramente più volte per fargli escire il suo latte, prendetene due libbre per volta, distendetelo alla grossezza d' un dito sopra una tavola con un rullo, spargetevi sopra una ragionevole quantità di sale; quindi, ponetelo in de' vasi invetriati, ben puliti, e pigiatevelo con le mani, e quando i vasi saranno pieni, distendete sopra il buro un suolo di sale disfatto.

Il burro è nutritivo, e pettorale, risolve i tumori, e calma le infiammazioni, ma il troppo frequente uso indebolisce lo stomaco, e riscalda molto, soprattutto se è vecchio, mentre allora è mal sano. Tenuto sul fuoco contrae un' acrimonia cattiva alla salute: il fresco è più confacente alla santità, ed è da anteporsi assai al salato.

BUTTARO. Guardiano e custode dei cavalli. Dee esser fedele e attento all' interesse del padrone, d' età nè troppo giovine, perchè non può avere esperienza delle diverse occorrenti necessità, nè troppo vecchio, perchè non può resistere alle fatiche; conviene che abbia pratica e accortezza, dovendo qualche volta fare l' ufizio di Vergaro. Quando è in cammino colle cavalle

valle dee andare innanzi, per osservare se vi sono passi pericolosi o cattivi, e senza fermarsi passarli con prestezza per dar coraggio alle cavalle e poledri di far lo stesso. Nel medesimo tempo però che va alla testa si volti spesso indietro per osservare se da tutte le sue bestie è seguitato. La vera strada di divenire esperto buttaro è di cominciare dall' età di otto in dieci anni ad andare dietro alle pecore in compagnia d' un buono o diligente pastore, da cui possa essere ammaestrato; cresciuto in età dee guardar da se solo le pecore e le capre, e fare tutto quello richiede l' ufizio di pastore; indi passare alla guardia delle cavalle, e giunto agli anni venti e più; esercitare; se sarà abile; l' arte del buttaro.

Fine del Tomo Primo.

NOI

NOI RIFORMATORI

Dello Studio di Padova.

COncediamo Licenza a *Francesco Sansoni* Stampator di Venezia, di poter ristampare il Libro intitolato *Dizionario d' Agricoltura Italiana, ossia la Coltivazione Italiana. ecc. d' Ignazio Ronconi Tom.* 4. *ristampa* osservando gli ordini soliti in materia di Stampe, e presentando le Copie alle Pubbliche Librarie di Venezia, e di Padova.

Data li 4. Agosto 1790.

(*Andrea Querini Rif.*

(*Pietro Barbarigo Rif.*

(

Registrato in Libro a Carte 394. al Num. 3090.

Marcantonio Sanfermo Seg.